

Департамент образования  
Ямало-Ненецкого автономного округа  
государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
Ямало-Ненецкого автономного округа  
«Новоуренгойский многопрофильный колледж»

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ**  
УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ, ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

форма обучения \_\_\_\_\_ очная

г. Новый Уренгой

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ</b>	<b>3</b>
<b>2. ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ</b>	<b>108</b>
<b>3. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ</b>	<b>142</b>

# 1. ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ

## ОУП.01 Русский язык

### Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета *ОУП.01 Русский язык* разработана на основе требований ФГОС СОО для реализации образовательной программы среднего профессионального образования по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*.

Программа учебного предмета может быть использована другими образовательными учреждениями СПО.

### Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебный предмет *ОУП.01 Русский язык* входит в общеобразовательный цикл, является общим учебным предметом и читается на 1- 2 курсах.

Уровень изучения предмета: базовый.

### Планируемые результаты освоения учебного предмета

В результате освоения учебного предмета *ОУП.01 Русский язык* студент должен сформировать следующие результаты:

#### Личностные:

Код	Формулировка из ФГОС СОО	Уточненный личностный результат для предмета русский язык
ЛР 1	Сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн).	Понимание русского языка как одной из основных национально-культурных ценностей русского народа.
ЛР 5	Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности.	Понимание определяющей роли родного языка в развитии интеллектуальных, творческих способностей и моральных качеств личности, его значения в процессе получения профессионального образования; сформированность основ саморазвития и самовоспитания при решении лингвистических задач; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности при освоении предмета русский язык.
ЛР 6	Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и	Достаточный объем словарного запаса и усвоенных грамматических средств для

	<p>способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;</p> <p>способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям.</p>	<p>свободного выражения мыслей и чувств в процессе речевого общения; способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью.</p>
ЛР 8	<p>Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;</p>	<p>Уважительное отношение к родному языку, гордость за него; потребность сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры.</p>
ЛР 9	<p>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;</p>	<p>Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию.</p>
ЛР 10	<p>Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений.</p>	<p>Осознание эстетической ценности русского языка; стремление к речевому самосовершенствованию.</p>

## Метапредметные:

Код	Формулировка из ФГОС СОО	Адаптированные к русскому языку метапредметные результаты	Универсальные учебные действия (УУД)
МР 1	Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях.	Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять контроль и корректировать деятельность.	<p><b>Познавательные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно выбирать способ решения учебной задачи (сравнивать несколько вариантов решения, выбирать наиболее подходящий с учётом самостоятельно выделенных критериев).</li> </ul> <p><b>Регулятивные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять план действий (план реализации намеченного алгоритма), корректировать предложенный алгоритм с учётом получения новых знаний об изучаемом объекте.</li> </ul> <p><b>Коммуникативные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками.</li> </ul>
МР 3	Владение навыками познавательной, исследовательской и проектной деятельности, разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	Овладение приемами отбора и систематизации материала на определенную тему; умение вести самостоятельный поиск информации; способность к преобразованию, сохранению и передаче информации, полученной в результате чтения или аудирования.	<p><b>Регулятивные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно составлять алгоритм решения задачи (или его часть), выбирать способ решения учебной задачи с учетом имеющихся ресурсов и собственных возможностей, аргументировать предлагаемые варианты решений;</li> <li>- составлять план действий (план реализации намеченного алгоритма решения), корректировать предложенный алгоритм с учетом получения новых знаний об изучаемом объекте.</li> </ul> <p><b>Познавательные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи;</li> <li>- выявлять дефициты информации, данных, необходимых для решения поставленной задачи;</li> <li>- выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия.</li> </ul>
МР 4	Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности,	Способность извлекать информацию из различных источников, включая средства	<p><b>Познавательные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;</li> </ul>

	<p>владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников.</p>	<p>массовой информации, компакт-диски учебного назначения, ресурсы Интернета; свободно пользоваться словарями различных типов, справочной литературой, в том числе и на электронных носителях.</p>	<p>поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств; структурирование знаний; применять различные методы, инструменты и запросы при поиске и отборе информации или данных из источников с учетом предложенной учебной задачи и заданных критериев; – выбирать, анализировать, систематизировать и интерпретировать информацию различных видов и форм представления; – оценивать на применимость и достоверность информации, полученной в ходе исследования.</p>
<p>МР 7</p>	<p>Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей.</p>	<p>Коммуникативное целесообразное взаимодействие с окружающими людьми в процессе речевого общения, совместного выполнения какого-либо задания, участия в спорах, обсуждениях актуальных тем; овладение национально-культурными нормами речевого поведения в различных ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения.</p>	<p><b>Регулятивные:</b> – оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали; – ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; – оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели. <b>Познавательные:</b> – критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках. <b>Коммуникативные:</b> – планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками; – развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств.</p>
<p>МР 8</p>	<p>Владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства.</p>	<p>Способность свободно, правильно излагать свои мысли в устной и письменной форме, соблюдать нормы построения текста (логичность, последовательность, связность, соответствие теме и др.); адекватно выражать свое отношение к фактам и явлениям</p>	<p><b>Познавательные:</b> – использовать вопросы как исследовательский инструмент познания; – формулировать вопросы, фиксирующие разрыв между реальным и желательным состоянием ситуации, объекта, самостоятельно устанавливать искомое и данное; – формировать гипотезу об истинности собственных суждений и суждений других, аргументировать свою позицию, мнение;</p>

		<p>окружающей действительности, к прочитанному, услышанному, увиденному.</p> <p>Владение различными видами монолога (повествование, описание, рассуждение; сочетание разных видов монолога) и диалога (этикетный, диалог-расспрос, диалог-побуждение, диалог — обмен мнениями и др.; сочетание разных видов диалога); адекватно использовать жесты, мимику в процессе речевого общения;</p>	<p>— самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведенного наблюдения, исследования, владеть инструментами оценки достоверности полученных выводов и обобщений.</p> <p><b>Коммуникативные:</b></p> <p>— владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка.</p> <p>— развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;</p> <p>— публично представлять результаты выполненного исследования.</p>
<p>МР 9</p>	<p>Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.</p>	<p>Способность осуществлять речевой самоконтроль в процессе учебной деятельности и в повседневной практике речевого общения; способность оценивать свою речь с точки зрения ее содержания, языкового оформления; умение находить грамматические и речевые ошибки, недочеты, исправлять их; совершенствовать и редактировать собственные тексты;</p> <p>Умение выступать перед аудиторией сверстников с небольшими сообщениями, докладом, рефератом; участие в спорах, обсуждениях актуальных тем с использованием различных средств аргументации.</p>	<p><b>Регулятивные:</b></p> <p>— владеть способами самоконтроля, самомотивации и рефлексии; оценивать соответствие результата цели и условиям.</p> <p>— составлять план действий (план реализации намеченного алгоритма решения), корректировать предложенный алгоритм с учетом получения новых знаний об изучаемом объекте;</p> <p><b>Познавательные:</b></p> <p>— выстраивать индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения;</p> <p>— менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности.</p> <p><b>Коммуникативные:</b></p> <p>— сопоставлять свои суждения с суждениями других участников диалога, обнаруживать различие и сходство позиций.</p>

## **Предметные**

- 1) сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- 2) владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- 3) владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- 4) владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- 5) знание содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой;
- 6) сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- 7) сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- 8) способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- 9) овладение 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;
- 10) сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

## **Аттестация учебного предмета**

Реализация программы учебного предмета *ОУП.01 Русский язык* сопровождается текущей и промежуточной аттестацией.

Текущая аттестация проводится на учебных занятиях в следующих формах:

- опрос;
- выполнение письменного задания на занятии и самостоятельной работе;



- тестирование;
- выполнение контрольных работ.

Периодичность текущей аттестации: не менее 1 оценки каждые 6 часов занятий.

Порядок проведения текущей аттестации определяется рабочими материалами преподавателя, разрабатываемыми для проведения занятий.

Промежуточная аттестация проводится в конце первого, второго и третьего семестров в форме контрольной работы, в конце четвертого семестра – в форме экзамена.

Контрольная работа проводится на последнем занятии за счет часов, отведённых на освоение учебного предмета.

Экзамен проводится за счет часов, отведённых на учебный предмет в рамках учебного плана, в отдельно выделенный день.

Порядок проведения контрольных работы и экзамена определяется фондом оценочных средств по предмету *ОУП.01 Русский язык*.

### **Количество часов на освоение программы учебного предмета**

Всего учебных занятий - 136 часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем - 112 часов, из них:

- лекций – 56 часов,
- практических – 56 часов;

Самостоятельная работа – 8 часов.

Консультации – 10 часов.

Экзамен – 6 часов.

## ***ОУП.02 Литература***

### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебного предмета *ОУП.02 Литература* разработана на основе требований ФГОС СОО для реализации образовательной программы среднего профессионального образования по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*.

Программа учебного предмета может быть использована другими образовательными учреждениями СПО.

**Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебный предмет *ОУП.02 Литература* входит в общеобразовательный цикл, является общим учебным предметом и читается на 1 и 2 курсах.

Уровень изучения предмета: базовый.

### Планируемые результаты освоения учебного предмета

В результате освоения учебного предмета *ОУП.02 Литература* студент должен сформировать следующие результаты:

#### Личностные:

Код	Формулировка из ФГОС СОО	Уточненный личностный результат для предмета литература
ЛР 1	Сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн).	Сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, создателя великой литературы, носителя высоких духовных идеалов.
ЛР 2	Сформированность 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 гражданской позиции студента как активного и ответственного члена российского общества, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности, воспитание нравственного сознания и поведения на основе чтения и эмоционально-интеллектуального освоения художественных произведений, в которых воплощены данные ценности.
ЛР 3	Готовность к служению Отечеству, его защите.	Готовность к служению Отечеству, его защите на примере судеб писателей и образов литературных героев, вызывающих восхищение и уважение своим служением России.
ЛР 5	Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности.	Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с традиционными национальными и общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества в процессе этико-эстетического освоения нравственных основ художественной словесности XIX века, участия в дискуссиях по нравственной и философской проблематике литературных

		произведений.
ЛР 6	Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям.	Способность понимать диалог культур, а также различных форм общественного сознания посредством сопоставления научных, художественных и иных интерпретаций литературных произведений, сопоставления творчества зарубежных и русских авторов, обеспечивающего осознание студента своего места в поликультурном мире.
ЛР 8	Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей.	Способность осознавать и характеризовать нравственные ценности, воплощённые в произведениях русской литературы XIX — начала XXI века, соотносить их с собственной жизненной позицией.
ЛР 9	Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с традиционными национальными и общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества в процессе этико-эстетического освоения нравственных основ художественной словесности XIX века, участия в дискуссиях по нравственной и философской проблематике литературных произведений.
ЛР 10	Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений.	Сформированность эстетического отношения к миру посредством приобщения к сфере словесного искусства и привлечения других видов искусства на уроках литературы, воспитания хорошего вкуса, сознательного отношения к литературе, умения отличать высокие образцы искусства от произведений массовой культуры.
ЛР 14	Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности.	Способность осознавать и характеризовать нравственные ценности, воплощённые в произведениях русской литературы XIX — начала XXI века, соотносить их с собственной жизненной позицией по отношению к природе.
ЛР 15	Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.	Способность осознавать и характеризовать нравственные ценности, воплощённые в произведениях русской литературы XIX — начала XXI века, соотносить их с собственной жизненной позицией.

## Метапредметные:

Код	Формулировка из ФГОС СОО	Адаптированные к литературе метапредметные результаты	Универсальные учебные действия (УУД)
МР 1	<p>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.</p>	<p>Умение самостоятельно определять цели деятельности на уроках литературы и составлять планы деятельности при выполнении самостоятельной работы на уроке и домашнего задания; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы (учебник, рекомендованную учителем литературу, тематические сайты сети Интернет и другие источники знаний по литературе) для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;</p>	<p><b>Познавательные:</b> - самостоятельно выбирать способ решения учебной задачи (сравнивать несколько вариантов решения, выбирать наиболее подходящий с учётом самостоятельно выделенных критериев).</p> <p><b>Регулятивные:</b> - составлять план действий (план реализации намеченного алгоритма), корректировать предложенный алгоритм с учётом получения новых знаний об изучаемом объекте.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> - планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками.</p>
МР 2	<p>Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты.</p>	<p>Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности на уроке литературы и при выполнении групповых и коллективных учебных заданий, творческих, исследовательских проектов в области изучения литературы XIX — начала XXI века, учитывать позиции</p>	<p><b>Коммуникативные:</b> – осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий; – распознавать конфликтогенные ситуации и предотвращать конфликты до их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений.</p>

		других участников деятельности, в том числе в процессе интерпретации художественного произведения или оценки литературного явления, историко-литературного факта, эффективно разрешать конфликты.	
MP 3	Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в области изучения литературы XIX — начала XXI века, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач в области изучения литературы XIX — начала XXI века, применению различных методов познания (изучение источников, анализ художественных и научных текстов, компаративный анализ, контекстный анализ и др.).	<p><b>Регулятивные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– самостоятельно составлять алгоритм решения задачи (или его часть), выбирать способ решения учебной задачи с учетом имеющихся ресурсов и собственных возможностей, аргументировать предлагаемые варианты решений;</li> <li>– составлять план действий (план реализации намеченного алгоритма решения), корректировать предложенный алгоритм с учетом получения новых знаний об изучаемом объекте.</li> </ul> <p><b>Познавательные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи;</li> <li>- выявлять дефициты информации, данных, необходимых для решения поставленной задачи;</li> <li>– выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия.</li> </ul>
MP 4	Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и	Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации (словари, научные и научно-популярные литературоведческие издания, литературно-критические статьи,	<p><b>Познавательные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;</li> <li>- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;</li> <li>- структурирование знаний;</li> <li>– применять различные методы, инструменты и запросы при поиске и отборе информации или данных из источников с учетом предложенной учебной задачи и заданных критериев;</li> </ul>

	интерпретировать информацию, получаемую из различных источников.	публицистические тексты на литературные темы, авторские информационные ресурсы, учебники, учебные пособия по литературе XIX — начала XXI века, сообщения учителя, сообщения других участников образовательного процесса и др.), критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников.	– выбирать, анализировать, систематизировать и интерпретировать информацию различных видов и форм представления; – оценивать на применимость и достоверность информации, полученной в ходе исследования.
MP 6	Умение определять назначение и функции различных социальных институтов.	Умение определять назначение и функции различных социальных институтов и институций, в том числе таких, как литературная деятельность, авторское право, научно-исследовательская деятельность по изучению отечественной и мировой литературы, профессиональная деятельность филолога, писателя, журналиста, издательского работника и т. п.	<b>Познавательные:</b> – критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках; <b>Коммуникативные:</b> – самостоятельно выбирать формат выступления с учетом задач презентации и особенностей аудитории и в соответствии с ним составлять устные и письменные тексты с использованием иллюстративных материалов.
MP 7	Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей.	Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учётом гражданских и нравственных ценностей, в том числе опираясь на опыт нравственно-эстетического освоения произведений художественной литературы, в которых воплощены	<b>Регулятивные:</b> – оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали; – ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; – оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели. <b>Познавательные:</b> – критически оценивать и интерпретировать информацию с

		традиционные ценности русской культуры.	разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках. <b>Коммуникативные:</b> - планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками; – развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств.
MP 8	Владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства.	Владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства для участия в конкретных видах деятельности на уроках литературы (опрос, беседа, дискуссия, выполнение контрольных и самостоятельных работ, различных заданий), для создания собственных устных и письменных высказываний на нравственно-этические, литературные и литературоведческие темы.	<b>Познавательные:</b> – использовать вопросы как исследовательский инструмент познания; – формулировать вопросы, фиксирующие разрыв между реальным и желательным состоянием ситуации, объекта, самостоятельно устанавливать искомое и данное; – формировать гипотезу об истинности собственных суждений и суждений других, аргументировать свою позицию, мнение; – самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведенного наблюдения, исследования, владеть инструментами оценки достоверности полученных выводов и обобщений. <b>Коммуникативные:</b> - владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка. – развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств; – публично представлять результаты выполненного исследования.
MP 9	Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания	Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания	<b>Регулятивные:</b> - владеть способами самоконтроля, самомотивации и рефлексии; - оценивать соответствие результата цели и условиям. – составлять план действий (план реализации намеченного алгоритма решения), корректировать предложенный алгоритм с учетом получения новых знаний об изучаемом объекте;

	<p>и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.</p>	<p>в области изучаемого предмета, новых познавательных задач и средств их достижения.</p>	<p><b>Познавательные:</b>  – выстраивать индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения;  – менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности.</p> <p><b>Коммуникативные:</b>  – сопоставлять свои суждения с суждениями других участников диалога, обнаруживать различие и сходство позиций.</p>
--	--	---	--



## **Предметные**

- 1) сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- 2) владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- 3) владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- 4) владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- 5) знание содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой;
- 6) сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- 7) сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- 8) способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- 9) овладение 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;
- 10) сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

## **Аттестация учебного предмета**

Реализация программы учебного предмета «ОУП.02 Литература» сопровождается текущей и промежуточной аттестацией.

Текущая аттестация проводится на учебных занятиях в следующих формах:

- опрос;

- выполнение письменного задания на занятии и самостоятельной работе;
- тестирование;
- выполнение контрольных работ.

Периодичность текущей аттестации: не менее 1 оценки каждые 6 часов занятий.

Порядок проведения текущей аттестации определяется рабочими материалами преподавателя, разрабатываемыми для проведения занятий.

Промежуточная аттестация проводится в конце первого, второго и третьего семестров в форме контрольной работы, в конце четвертого семестра – в форме дифференцированного зачета.

Контрольные работы и дифференцированный зачет проводятся на последнем занятии за счет часов, отведённых на освоение учебного предмета.

Порядок проведения контрольных работ и дифференцированного зачета определяется фондом оценочных средств по предмету *ОУП.02 Литература*.

### **Количество часов на освоение программы учебного предмета**

Всего учебных занятий - 172 часа, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем - 172 часа, из них:

- лекций – 86 часов,
- практических – 86 часов;

Самостоятельная работа – 0 часов.

### ***ОУП.03 Иностранный язык***

#### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебного предмета *ОУП.03 Иностранный язык* разработана на основе требований ФГОС СОО для реализации образовательной программы среднего профессионального образования по профессии *43.01.09. Повар, кондитер*.

Программа учебного предмета может быть использована другими образовательными учреждениями СПО.

#### **Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебный предмет *ОУП.03 Иностранный язык* входит в общеобразовательный цикл, является общим учебным предметом и читается на 1, 2 и 3 курсах.

Уровень изучения предмета: базовый.

## Планируемые результаты освоения учебного предмета

Освоение содержания учебного предмета *ОУП.03 Иностранный язык* обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

### Личностных:

Код	Формулировка из ФГОС СОО	Уточненный личностный результат для предмета иностранный язык
ЛР 1	российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);	Формирование российской гражданской идентичности, уважение к своему народу, краю, Родине;
ЛР 5	Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности.	Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной и деятельности при изучении иностранного языка;
ЛР 8	Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;	Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей при изучении иностранного языка.
ЛР 9	Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;	Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию при изучении английского языка как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
ЛР 10	Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений.	Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений.

## Метапредметных:

Код	Формулировка из ФГОС СОО	Адаптированные к иностранному языку метапредметные результаты	Универсальные учебные действия (УУД)
МР 1	<p>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;</p>	<p>Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности при изучении иностранного языка; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать учебную деятельность студентов при изучении предмета;</p>	<p><b>Познавательные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;</li> <li>- искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи;</li> </ul> <p><b>Регулятивные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;</li> <li>- составлять план действий (план реализации намеченного алгоритма), корректировать предложенный алгоритм с учётом получения новых знаний об изучаемом объекте;</li> <li>- владеть способами самоконтроля, самомотивации и рефлексии;</li> <li>- оценивать соответствие результата цели и условиям.</li> </ul> <p><b>Коммуникативные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;</li> <li>- воспринимать и формулировать суждения, выражать эмоции в соответствии с целями и условиями общения;</li> <li>-выражать себя (свою точку зрения) в устных и письменных текстах;</li> </ul>
МР 2	<p>Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности,</p>	<p>Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе учебной деятельности, учитывать</p>	<p><b>Регулятивные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- учитывать контекст и предвидеть трудности, которые могут возникнуть при решении учебной задачи, адаптировать решение к</li> </ul>

	<p>учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;</p>	<p>позиции других участников при изучении иностранного языка, эффективно разрешать конфликты участников при обучении;</p>	<p>меняющимся обстоятельствам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- объяснять причины достижения (недостижения) результатов деятельности, давать оценку приобретенному опыту, уметь находить позитивное в произошедшей ситуации;</li> </ul> <p><b>Коммуникативные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий;</li> <li>- понимать намерения других, проявлять уважительное отношение к собеседнику и в корректной форме формулировать свои возражения;</li> <li>- в ходе диалога задавать вопросы по существу обсуждаемой темы и высказывать идеи, нацеленные на решение задачи и поддержание благожелательности общения;</li> </ul>
<p>МР 4</p>	<p>Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</p>	<p>Умение использовать иностранный язык как средство для получения информации из словарей разных типов в образовательном процессе и самостоятельной работе.</p>	<p><b>Познавательные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития;</li> <li>- критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках;</li> <li>- выбирать, анализировать, систематизировать и интерпретировать информацию различных видов и форм представления;</li> </ul> <p><b>Регулятивные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и</li> </ul>

			<p>нематериальные затраты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели;</li> <li>-самостоятельно составлять алгоритм решения задачи (или его часть), выбирать способ решения учебной задачи с учетом имеющихся ресурсов и собственных возможностей, аргументировать предлагаемые варианты решений;</li> </ul> <p><b>Коммуникативные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;</li> <li>- воспринимать и формулировать суждения, выражать эмоции в соответствии с целями и условиями общения;</li> <li>- выражать себя (свою точку зрения) в устных и письменных текстах;</li> </ul>
МР 9	<p>Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.</p>	<p>Владение навыками познавательной рефлексии при изучении иностранного языка как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований.</p>	<p><b>Регулятивные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть способами самоконтроля, самомотивации и рефлексии;</li> <li>- оценивать соответствие результата цели и условиям.</li> </ul> <p><b>Коммуникативные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выполнять свою часть работы, достигать качественного результата по своему направлению и координировать свои действия с другими членами команды;</li> <li>-оценивать качество своего вклада в общий продукт по критериям, самостоятельно сформулированным участниками взаимодействия;</li> <li>-сравнивать результаты с исходной задачей и вклад каждого члена команды в достижение результатов, разделять сферу ответственности и проявлять готовность к предоставлению отчета перед группой.</li> </ul>

### **Предметных:**

ПР 1. Сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

ПР 2. Владение знаниями о социокультурной специфике страны / стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка;

ПР 3. Достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

ПР 4. Сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

### **Аттестация учебного предмета**

Реализация программы учебного предмета *ОУП.03 «Иностранный язык»* сопровождается текущей и промежуточной аттестацией.

Текущая аттестация проводится на учебных занятиях в следующих формах:

- выполнение письменного задания на занятии и самостоятельной работе;
- тестирование;
- выполнение контрольных работ;
- устный фронтальный и индивидуальный опрос;
- аудирование, говорение;
- словарный диктант;
- сочинение, сжатое сочинение;
- выполнение творческого задания (сообщение, проект, презентация);
- контрольное списывание, диктант, диктант с грамматическим заданием.

Периодичность текущей аттестации: не менее 1 оценки каждые 4 часа занятий.

Порядок проведения текущей аттестации определяется рабочими материалами преподавателя, разрабатываемыми для проведения занятий.

Промежуточная аттестация проводится в конце первого, второго, третьего и четвертого семестров в форме контрольной работы, в конце пятого семестра – в форме дифференцированного зачета.

Контрольные работы и дифференцированный зачет проводятся на последнем занятии за счет часов, отведённых на освоение учебного предмета.

Порядок проведения контрольных работ и дифференцированного зачета определяется фондом оценочных средств по предмету *ОУП.03 Иностранный язык*.

### **Количество часов на освоение программы учебного предмета**

Всего учебных занятий - 170 часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем - 170 часов, из них:

- лекций – 0 часов,

- практических – 170 часов;

Самостоятельная работа – 0 часов.

## ***ОУП.04 Математика***

### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебного предмета *ОУП.04 Математика* разработана на основе требований ФГОС СОО для реализации образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Программа учебного предмета может быть использована другими образовательными учреждениями СПО.

### **Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебный предмет *ОУП.04 Математика* входит в общеобразовательный цикл, является общим учебным предметом и читается на I - III курсах.

Уровень изучения предмета: углубленный

### **Планируемые результаты освоения учебного предмета**

**Цель:** способствовать формированию готовности обучающихся учитывать влияние математики при выборе продуктов питания и процессов приготовления пищи на здоровье и жизнедеятельность человека.

Освоение содержания учебного предмета *ОУП.04 Математика* обеспечивает достижение студентами следующих результатов:



## **Личностных:**

### **1. В части гражданского воспитания должны отражать:**

- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;
- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества; участвовать в самоуправлении в школе и детско-юношеских организациях;
- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;
- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности.

### **2. В части патриотического воспитания должны отражать:**

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру; прошлое и настоящее многонационального народа России;
- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России; достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде;
- идейную убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу.

### **3. В части духовно-нравственного воспитания должны отражать:**

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

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

**4. В части эстетического воспитания должны отражать:**

- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений;
- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов; ощущать эмоциональное воздействие искусства;
- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этических культурных традиций и народного творчества;
- готовность к самовыражению в разных видах искусства; стремление проявлять качества творческой личности.

**5. В части физического воспитания должны отражать:**

- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;
- потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью.

**6. В части трудового воспитания должны отражать:**

- готовность к труду, осознание приобретенных умений и навыков, трудолюбие;
- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности; способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;
- готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни.

**7. В части экологического воспитания должны отражать:**

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

- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;
- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;
- расширение опыта деятельности экологической направленности.

#### **8. В части ценностей научного познания должны отражать:**

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познанием мира;
- осознание ценности научной деятельности; готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

#### **Метапредметных:**

##### **Овладение универсальными познавательными действиями:**

##### **1. Базовые логические действия:**

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;
- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

##### **2. Базовые исследовательские действия:**

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях (в том числе при создании учебных и социальных проектов);
- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;
- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;
- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;
- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;

### 3. Работа с информацией:

- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;
- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;

- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

### **Овладение универсальными коммуникативными действиями:**

#### 1. Общение:

- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;
- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;
- владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;
- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

#### 2. Совместная деятельность:

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

### **Овладение универсальными регулятивными действиями:**

#### 1. Самоорганизация:

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

- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
- давать оценку новым ситуациям;
- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;
- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;
- оценивать приобретенный опыт;
- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний;

постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

## 2. Самоконтроль:

- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;
- владеть навыка познавательной рефлексии как осознанием совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;
- принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности;

## 3. Принятие себя и других:

- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
- принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности;
- признавать свое право и право других на ошибки;
- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

## **Предметных**

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

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

ПР 3. Умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;

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

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

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

ПР 7. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;

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

ПР 9. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство,

двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира;

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

ПР 11. Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объектов подобных фигур при решении задач;

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

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

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

### **Аттестация учебного предмета**

Реализация программы учебного предмета *ОУП.04 Математика* сопровождается текущей и промежуточной аттестацией.

Текущая аттестация проводится на учебных занятиях в следующих формах:

- опрос;



- выполнение письменного задания на занятии и самостоятельной работе;
- тестирование;
- выполнение контрольных работ
- выполнение творческих заданий (проект, презентация).

Периодичность текущей аттестации: не менее 2 оценок каждые 8 часов занятий.

Порядок проведения текущей аттестации определяется рабочими материалами преподавателя, разрабатываемыми для проведения занятий.

Промежуточная аттестация проводится в форме контрольных работ во втором, третьем, четвертом и пятом семестрах, в форме экзамена - в конце шестого семестра.

Контрольные работы проводятся на последнем занятии за счет часов, отведенных на освоение учебного предмета.

Экзамен проводится за счет часов, отведённых на учебный предмет в рамках учебного плана, в отдельно выделенный день.

Порядок проведения контрольных работ и экзамена определяется фондом оценочных средств по предмету *ОУП.04 Математика*.

#### **Количество часов на освоение программы учебного предмета**

Всего учебных занятий - 246 часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем - 228 часов, из них:

- лекций – 114 часов,
- практических – 114 часов;

Самостоятельная работа – 6 часов.

Консультации – 6 часов.

Экзамен – 6 часов.

#### ***ОУП.05 История***

##### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебного предмета *ОУП.5 История* разработана на основании требований ФГОС СОО для реализации образовательной программы среднего профессионального образования по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*.

Программа учебного предмета может быть использована другими образовательными учреждениями СПО.

## Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебный предмет *ОУП.05 История* входит в общеобразовательный цикл, является общим учебным предметом и читается на 1-2 курсах.

Уровень изучения предмета: базовый.

## Планируемые результаты освоения учебного предмета

В результате освоения учебного предмета *ОУП.05 История* студент должен сформировать следующие результаты:

### Личностные:

Код	Формулировка из ФГОС СОО	Уточнённый личностный результат для предмета история
ЛР 1	российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн)	Сформированность в процессе изучения истории российской гражданской идентичности, патриотизма, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);
ЛР 2	гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности	Сформированность гражданской позиции у обучающегося осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие ценности.
ЛР 5	сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности	сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной деятельности при изучении истории
ЛР 6	толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым,	Формирование готовности и способности вести диалог с другими людьми в процессе обсуждения исторических фактов, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным

	национальным признакам и другим негативным социальным явлениям	социальным явлениям
ЛР 7	навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности	Формирование навыков сотрудничества со сверстниками и взрослыми в образовательной, учебно-исследовательской и других видах деятельности.
ЛР 8	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей	Формирование нравственного сознания и поведения на основе усвоения общечеловеческих ценностей.
ЛР 9	готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	Сформированность способности к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной общественной деятельности

## Метапредметные:

Код	Формулировка из ФГОС СОО	Адаптированные к истории метапредметные результаты	Универсальные учебные действия (УУД)
МР 1	<p>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;</p>	<p>Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности при изучении истории; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность при изучении предмета.</p>	<p><b>Регулятивные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность на основе новых обстоятельств, изменившихся ситуаций, установленных ошибок, возникших трудностей;</li> </ul> <p><b>Познавательные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устанавливать существенный признак классификации, основания для обобщения и сравнения, критерии проводимого анализа;</li> </ul> <p><b>Коммуникативные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т. д.);</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- планировать организацию совместной работы, определять свою роль (с учетом предпочтений и возможностей всех участников взаимодействия), распределять задачи между членами команды, участвовать в групповых формах работы (обсуждения, обмен мнениями, «мозговые штурмы» и иные);</li> </ul>
МР 3	<p>Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному</p>	<p>Владение навыками познавательной и учебно-исследовательской деятельности, способность и готовность к самостоятельному поиску различных методов познания.</p>	<p><b>Регулятивные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели;</li> </ul> <p><b>Познавательные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- искать и находить обобщённые способы решения задач, в том числе, осуществлять развёрнутый</li> </ul>

	поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания.		<p>информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- делать выводы с использованием дедуктивных и индуктивных умозаключений, умозаключений по аналогии, формулировать гипотезы о взаимосвязях;</li> <li>- использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;</li> </ul> <p><b>Коммуникативные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно выбирать формат выступления с учетом задач презентации и особенностей аудитории и в соответствии с ним составлять устные и письменные тексты с использованием иллюстративных материалов;</li> </ul>
МР 4	<p>Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников.</p>	<p>Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из различных источников, критически ее оценивать и интерпретировать.</p>	<p><b>Регулятивные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в различных подходах принятия решений (индивидуальное, принятие решения в группе, принятие решений группой);</li> </ul> <p><b>Познавательные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках;</li> <li>- выявлять дефициты информации, данных, необходимых для решения поставленной задачи;</li> <li>- формулировать вопросы, фиксирующие разрыв между реальным и желательным состоянием ситуации, объекта, самостоятельно устанавливать искомое и данное;</li> <li>- выбирать, анализировать, систематизировать и интерпретировать информацию различных видов и форм представления;</li> <li>- находить сходные аргументы (подтверждающие или опровергающие одну и ту же идею, версию) в различных информационных источниках;</li> <li>- оценивать надёжность информации по критериям,</li> </ul>

			предложенным педагогическим работником или сформулированным самостоятельно;
MP 6	Умение определять назначение и функции различных социальных институтов	Умение определять назначение и функции различных социальных институтов	<p><b>Регулятивные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознанно относиться к другому человеку, его мнению;</li> </ul> <p><b>Познавательные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективно запоминать и систематизировать информацию.</li> </ul>
MP 7	Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей	Умение самостоятельно оценивать и принимать решения в отношении изучаемых исторических фактов с учетом гражданских и нравственных ценностей.	<p><b>Регулятивные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- делать выбор и брать ответственность за решение;</li> <li>- давать адекватную оценку ситуации и предлагать план ее изменения;</li> <li>- объяснять причины достижения результатов деятельности, давать оценку приобретённому опыту, уметь находить позитивное в произошедшей ситуации;</li> </ul> <p><b>Познавательные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- с учетом предложенной задачи выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях;</li> </ul>
MP 8	Владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства.	Владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения при обсуждении исторических фактов.	<p><b>Регулятивные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- различать, называть и управлять собственными эмоциями и эмоциями других;</li> <li>- ставить себя на место другого человека, понимать мотивы и намерения другого;</li> </ul> <p><b>Познавательные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития;</li> <li>- формировать гипотезу об истинности собственных суждений и суждений других, аргументировать свою позицию, мнение;</li> </ul> <p><b>Коммуникативные:</b></p>

			<p>-осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнёров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий;</p> <p>- развёрнуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;</p> <p>- в ходе диалога и (или) дискуссии задавать вопросы по существу обсуждаемой темы и высказывать идеи, нацеленные на решение задачи и поддержание благожелательности общения;</p> <p>- сопоставлять свои суждения с суждениями других участников диалога, обнаруживать различие и сходство позиций;</p>
MP 9	<p>Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.</p>	<p>Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований.</p>	<p><b>Регулятивные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть способами самоконтроля, самомотивации и рефлексии;</li> <li>- оценивать состояние результата цели и условиям;</li> </ul> <p><b>Познавательные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведённого наблюдения, владеть инструментами оценки достоверности полученных выводов и обобщений;</li> </ul> <p><b>Коммуникативные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качества своего вклада в общий продукт по критериям, самостоятельно сформулированным участниками взаимодействия;</li> </ul>

## **Предметные**

ПР 1. Сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире.

ПР 2. Владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе.

ПР 3. Сформированность знаний о месте и роли России как неотъемлемой части мира в контексте мирового развития, как определяющего компонента формирования российской идентичности.

ПР4. Владение представлениями о единстве и многообразии многонационального российского народа; понимание толерантности и мультикультурализма в мире.

ПР 5. Сформированность умений использования широкого спектра социально-экономической информации для анализа и оценки конкретных ситуаций прошлого и настоящего.

ПР 6. Сформированность умений сравнительного анализа исторических событий, происходивших в один исторический период в разных социокультурных общностях, и аналогичных исторических процессов, протекавших в различные хронологические периоды.

ПР7. Сформированность умений отличать интерпретации прошлого, основанные на фактическом материале, от заведомых искажений, не имеющих документального подтверждения.

## **Аттестация учебного предмета**

Реализация программы учебного предмета «*ОУП.05 История*» сопровождается текущей и промежуточной аттестацией.

Текущая аттестация проводится на учебных занятиях в следующих формах:

- устный фронтальный и индивидуальный опрос;
- выполнение письменного задания на занятии и самостоятельной работе;
- тестирование;
- презентация;
- эссе;
- конспект;
- глоссарий;



- выполнение контрольных работ.

Периодичность текущей аттестации: не менее 1 оценки каждые 6 часов занятий.

Порядок проведения текущей аттестации определяется рабочими материалами преподавателя, разрабатываемыми для проведения занятий.

Промежуточная аттестация проводится в конце третьего семестра в форме контрольной работы, в конце четвертого семестра – в форме дифференцированного зачета.

Контрольная работа и дифференцированный зачет проводятся на последнем занятии за счёт часов, отведённых на освоение учебного предмета.

Порядок проведения контрольной работы и дифференцированного зачета определяются фондом оценочных средств по предмету *ОУП.05 История*.

### **Количество часов на освоение программы учебного предмета**

Всего учебных занятий - 170 часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем - 170 часов, из них:

- лекций – 100 часов,

- практических – 70 часов;

Самостоятельная работа – 0 часов.

### ***ОУП.06 Физическая культура***

#### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебного предмета *ОУП.06 Физическая культура* разработана на основе требований ФГОС СОО для реализации образовательной программы среднего профессионального образования по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*.

Программа учебного предмета может быть использована другими образовательными учебными заведениями СПО.

#### **Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебный предмет *ОУП.06 Физическая культура* входит в общеобразовательный цикл, является общим учебным предметом и читается на первом, втором и третьем курсах.

Уровень изучения предмета: базовый.

#### **Планируемые результаты освоения учебного предмета**

Освоение содержания учебного предмета *ОУП.06 Физическая культура* обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

**Личностных:**

<b>Код</b>	<b>Формулировка из ФГОС СОО</b>	<b>Уточненный личностный результат для предмета физическая культура</b>
ЛР 3	Готовность к служению Отечеству, его защите.	Готовность к служению Отечеству, его защите.
ЛР 5	Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности.	Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями гражданского общества в области физической культуры; формирование способности к самостоятельной ответственной деятельности в процессе реализации полученных знаний.
ЛР 9	Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;	Готовность и способность обучающихся к образованию, в том числе самообразованию в вопросах физической культуры, как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
ЛР10	Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений.	Эстетическое отношение к миру, включая эстетику спорта.
ЛР 11	Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно - оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков.	Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков.
ЛР 12	Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь.	Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей.

## Метапредметных:

Код	Формулировка из ФГОС СОО	Адаптированные к физической культуре метапредметные результаты	Универсальные учебные действия (УУД)
МР 1	Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;	Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности в области физической культуры; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать спортивную и физкультурно-оздоровительную деятельность; умение использовать широкий арсенал двигательных действий и физических упражнений в самостоятельной организуемой спортивно-оздоровительной и физкультурно-оздоровительной деятельности.	<p><b>Познавательные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия;</li> <li>- применять различные методы, инструменты и запросы при поиске и отборе информации или данных из источников с учетом предложенной учебной задачи и заданных критериев;</li> </ul> <p><b>Регулятивные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;</li> <li>- оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;</li> <li>- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> </ul>
МР 2	Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;	Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной физкультурно-оздоровительной деятельности; учитывать позиции других участников физкультурно-оздоровительной деятельности, эффективно разрешать конфликты, находить компромисы при принятии общих решений;	<p><b>Регулятивные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в различных подходах принятия решений (индивидуальное, принятие решения в группе, принятие решений группой);</li> <li>- делать выбор и брать ответственность за решение;</li> <li>- ставить себя на место другого человека, понимать мотивы и намерения другого;</li> </ul> <p><b>Познавательные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития;</li> </ul> <p><b>Коммуникативные:</b></p>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- распознавать конфликтогенные ситуации и предотвращать конфликты до их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений;</li> </ul>
МР 9	<p>Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.</p>	<p>Владение навыками познавательной рефлексии, понимание физической культуры как культуры, способствующего развитию целостной личности человека, его сознания и мышления, физических, психических и нравственных качеств.</p>	<p><b>Регулятивные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты;</li> <li>- выявлять проблемы для решения в жизненных и учебных ситуациях;</li> <li>- владеть способами самоконтроля, самомотивации и рефлексии;</li> <li>- давать адекватную оценку ситуации и предлагать план ее изменения;</li> </ul> <p><b>Познавательные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- прогнозировать возможное дальнейшее развитие процессов, событий и их последствия в аналогичных или сходных ситуациях, выдвигать предположения об их развитии в новых условиях и контекстах;</li> </ul> <p><b>Коммуникативные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять свою часть работы, достигать качественного результата по своему направлению и координировать свои действия с другими членами команды;</li> <li>- сравнивать результаты с исходной задачей и вклад каждого члена команды в достижение результатов, разделять сферу ответственности и проявлять готовность к предоставлению отчета перед группой.</li> </ul>

## **Предметных:**

ПР 01. Умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);

ПР 02. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

ПР 03. Владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

ПР 04. Владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

ПР 05. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности.

## **Аттестация учебного предмета**

Реализация программы учебного предмета *ОУП.06 Физическая культура* сопровождается текущей и промежуточной аттестацией.

Текущая аттестация проводится на учебных занятиях в следующих формах:

- тестирование;
- выполнение и сдача нормативов.

Периодичность текущей аттестации: не менее 1 оценки каждые 6 часов занятий. Порядок проведения текущей аттестации определяется рабочими материалами преподавателя, разрабатываемыми для проведения занятий.

Промежуточная аттестация проводится в конце первого, второго, третьего, четвертого и пятого семестров в форме контрольной сдачи нормативов, в конце шестого семестра в форме дифференцированного зачета.

Контрольные сдачи нормативов и дифференцированный зачет проводятся на последнем занятии за счет часов, отведённых на освоение учебного предмета.

Порядок проведения контрольной сдачи нормативов и дифференцированного зачета определяется фондом оценочных средств по предмету *ОУП.06 Физическая*

культура.

**Количество часов на освоение программы учебного предмета:**

Всего учебных занятий - 171 час, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем - 171 час, из них:

- лекций – 0 часов,

- практических – 171 час;

Самостоятельная работа – 0 часов.

Консультации – 0 часов.

***ОУП.07 Основы безопасности жизнедеятельности***

**Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебного предмета *ОУП.07 «Основы безопасности жизнедеятельности»* разработана на основании требований ФГОС СОО для реализации образовательной программы среднего профессионального образования по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*.

Программа учебного предмета может быть использована другими образовательными учреждениями СПО.

**Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебный предмет *ОУП.07 «Основы безопасности жизнедеятельности»* входит в общеобразовательный цикл, является общим учебным предметом и читается на 2 курсе.

Уровень изучения предмета: базовый.

**Планируемые результаты освоения учебного предмета**

Освоение содержания учебного предмета *ОУП.07 «Основы безопасности жизнедеятельности»* обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

**Личностных:**

Код	Формулировка из ФГОС СОО	Уточненный личностный результат для предмета ОБЖ
-----	--------------------------	--

ЛР 1	Российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);	Формирование патриотизма, чувство ответственности перед Родиной, ее защите; уважение к прошлому и настоящему многонационального народа России, государственным символам (герб, флаг, гимн);
ЛР 3	Готовность к служению Отечеству, его защите;	Готовность к служению Отечеству, его защите;
ЛР 5	Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;	Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества в вопросах безопасности жизнедеятельности; готовность и способность к самостоятельной и ответственной деятельности;
ЛР 9	Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;	Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию в вопросах безопасности жизнедеятельности как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
ЛР 10	Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений.	Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества.
ЛР 11	Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;	Принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, отказ от вредных привычек;
ЛР 12	Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;	Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;
ЛР 14	Сформированность экологического мышления, понимания влияния	Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-

	социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;	экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта безопасной эколого-направленной деятельности;
--	--	---



## Метапредметных:

Код	Формулировка из ФГОС СОО	Адаптированные к ОБЖ метапредметные результаты	Универсальные учебные действия (УУД)
МР 1	Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;	Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности в чрезвычайных ситуациях; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать различные стратегии в различных ситуациях;	<p><b>Познавательные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- с учетом предложенной задачи выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях;</li> <li>- самостоятельно выбирать способ решения учебной задачи (сравнивать несколько вариантов решения, выбирать наиболее подходящий с учетом самостоятельно выделенных критериев);</li> <li>- прогнозировать возможное дальнейшее развитие процессов, событий и их последствия в аналогичных или сходных ситуациях, выдвигать предложения об их развитии в новых условиях и контекстах;</li> </ul> <p><b>Регулятивные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно составлять алгоритм решения задачи (или его часть), выбирать способ решения учебной задачи с учётом имеющихся ресурсов и собственных возможностей, аргументировать предлагаемые варианты решений;</li> <li>- владеть способами самоконтроля, самомотивации и рефлексии;</li> <li>- оценивать соответствие результата цели и условиям.</li> </ul>
МР 2	Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;	Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;	<p><b>Коммуникативные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях;</li> <li>- распознавать конфликтные ситуации и предотвращать конфликты до их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений;</li> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при решении конкретной проблемы, обосновывать необходимость применения групповых форм взаимодействия при решении поставленных задач;</li> </ul>

<p>МР 9</p>	<p>Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.</p>	<p>Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований.</p>	<p><b>Регулятивные:</b>          - владеть способами самоконтроля, самомотивации и рефлексии;          - оценивать соответствие результата цели и условиям.</p> <p><b>Познавательные:</b>          Выбирать, анализировать, систематизировать и интерпретировать информацию различных видов и форм представления.</p> <p><b>Коммуникативные:</b>          - сравнивать результаты с исходной задачей и вклад каждого человека команды в достижение результатов, разделять сферу ответственности и проявлять готовность к предоставлению отчета перед группой.</p>
-------------	---	--	---

## **Предметных**

ПР 1 Сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как о жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также как о средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

ПР 2 Знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

ПР3 Сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

ПР 4 Сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

ПР 5 Знание распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;

ПР 6 Знание факторов, пагубно влияющих на здоровье человека, исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т.д.);

ПР 7 Знание основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;

ПР 8 Умение предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

ПР 9 Умение применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

ПР 10 Знание основ обороны государства и воинской службы: законодательство об обороне государства и воинской обязанности граждан; права и обязанности гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставные отношения, быт военнослужащих, порядок несения службы и воинские ритуалы, строевая, огневая и тактическая подготовка;

ПР 11 Знание основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

ПР 12 Владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

### **Аттестация учебного предмета**

Реализация программы учебного предмета *ОУП.07 «Основы безопасности жизнедеятельности»* сопровождается текущей и промежуточной аттестацией.

Текущая аттестация проводится на учебных занятиях в следующих формах:

- опрос;
- выполнение письменного задания на занятии и самостоятельной работе;
- тестирование;

Периодичность текущей аттестации: не менее 1 оценки каждые 5 часов занятий.

Порядок проведения текущей аттестации определяется рабочими материалами преподавателя, разрабатываемыми для проведения занятий.

Промежуточная аттестация проводится в конце третьего семестра в форме дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет проводится на последнем занятии за счет часов, отведённых на освоение учебного предмета.

Порядок проведения дифференцированного зачета определяется фондом оценочных средств по предмету *ОУП.07 «Основы безопасности жизнедеятельности»*.

### **Количество часов на освоение программы учебного предмета**

Всего учебных занятий - 72 часа, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем - 72 часа, из них:

- лекций – 36 часов,
- практических – 36 часов;

Самостоятельная работа – 0 часов.

## ***ОУП.08 Астрономия***

### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебного предмета *ОУП.08 Астрономия* разработана на основе требований ФГОС СОО для реализации образовательной программы среднего профессионального образования по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*.

Программа учебного предмета может быть использована другими образовательными учреждениями СПО.

### **Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебный предмет *ОУП.08 Астрономия* входит в общеобразовательный цикл, является общим учебным предметом и читается на 3 курсе.

Уровень изучения предмета: базовый.

### **Планируемые результаты освоения учебного предмета**

В результате освоения учебного предмета *ОУП.08 Астрономия* студент должен сформировать следующие результаты:

#### **Личностные:**

<b>Код</b>	<b>Формулировка из ФГОС СОО</b>	<b>Уточненный личностный результат для предмета астрономия</b>
ЛР 1	Сформированность российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн)	Сформированность гражданской позиции. Формирование патриотизма, чувство ответственности перед Родиной, ее защите; уважение к прошлому и настоящему многонационального народа России, государственным символам (герб, флаг, гимн)
ЛР 4	Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире.	Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития математики.
ЛР 5	Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности.	Сформированность основ саморазвития и самовоспитания при решении астрономических задач; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности при освоении предмета астрономии.
ЛР 9	Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к	Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию.

	непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;	
ЛР 10	Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений.	Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества.

## Метапредметные:

Код	Формулировка из ФГОС СОО	Адаптированные к астрономии метапредметные результаты	Универсальные учебные действия (УУД)
МР 1	Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;	Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность;	<p><b>Познавательные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно выбирать способ решения учебной задачи (сравнивать несколько вариантов решения, выбирать наиболее подходящий с учётом самостоятельно выделенных критериев);</li> </ul> <p><b>Регулятивные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно составлять алгоритм решения задачи (или его часть), выбирать способ решения учебной задачи с учётом имеющихся ресурсов и собственных возможностей, аргументировать предлагаемые варианты решений;</li> <li>- составлять план действий (план реализации намеченного алгоритма), корректировать предложенный алгоритм с учётом получения новых знаний об изучаемом объекте;</li> <li>- владеть способами самоконтроля, самомотивации и рефлексии;</li> <li>- оценивать соответствие результата цели и условиям.</li> </ul>
МР 9	Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.	Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований.	<p><b>Регулятивные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть способами самоконтроля, самомотивации и рефлексии;</li> <li>- оценивать соответствие результата цели и условиям.</li> </ul> <p><b>Познавательные:</b></p> <p>Выбирать, анализировать, систематизировать и интерпретировать информацию различных видов и форм представления.</p> <p><b>Коммуникативные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сравнивать результаты с исходной задачей и вклад каждого человека команды в достижение результатов, разделять сферу ответственности и проявлять готовность к предоставлению отчета перед группой.</li> </ul>

## **Предметные**

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

2) понятие сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;

3) владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;

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

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

## **Аттестация учебного предмета**

Реализация программы учебного предмета *ОУП.08 Астрономия* сопровождается текущей и промежуточной аттестацией.

Текущая аттестация проводится на учебных занятиях в следующих формах:

- опрос;
- выполнение письменного задания на занятии и самостоятельной работе;
- тестирование;
- выполнение контрольных работ.

Периодичность текущей аттестации: не менее 1 оценки каждые 4 часа занятий. Порядок проведения текущей аттестации определяется рабочими материалами преподавателя, разрабатываемыми для проведения занятий.

Промежуточная аттестация проводится в конце шестого семестра в форме дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет проводится на последнем занятии за счет часов, отведённых на освоение учебного предмета.

Порядок проведения дифференцированного зачета определяется фондом оценочных средств по предмету *ОУП.08 Астрономия*.

## **Количество часов на освоение программы учебного предмета**

Всего учебных занятий - 36 часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем - 36 часов, из них:

- лекций – 24 часа,



- практических – 12 часов;

Самостоятельная работа – 0 часов.

### ***ОУП.09 Родная литература***

#### **Область применения рабочей программы:**

Рабочая программа учебного предмета *ОУП.09 Родная литература* является национально-региональным компонентом основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СОО по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*.

Программа учебного предмета может быть использована другими образовательными учреждениями СПО.

#### **Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебный предмет *ОУП.09 Родная литература* входит в общеобразовательный цикл, является основным учебным предметом и читается на 2 курсе.

Уровень изучения предмета: базовый.

#### **Планируемые результаты освоения учебного предмета**

Главной целью учебного предмета *ОУП.09 «Родная литература»* является формирование представления о художественной литературе народов Севера как искусстве слова и ее месте в культуре малых народов и страны;

воспитание уважения к коренным жителям Ямала, к их культуре, обычаям, верованиям и нравам;

расширение диапазона знаний учащихся о собственной культуре через сопоставительный анализ с культурой коренных народов Ямала;

приобщение учащихся к общекультурным, общечеловеческим ценностям, их адаптация к жизни в многонациональном сообществе народов.

Освоения содержания учебного предмета *ОУП.09 Родная литература* обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

#### **личностных:**

<b>Код</b>	<b>Формулировка из ФГОС СОО</b>	<b>Уточненный личностный результат для предмета родная литература</b>
ЛР 1	Российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину,	Формирование патриотизма, гордости за свой край, свою Родину; уважения к прошлому и настоящему многонационального народа России, по

	прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов;	средствам изучения родной литературы.
ЛР 2	гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;	Сформированность гражданской позиции при анализе изучаемых произведений; соотношение родной литературы с общественной жизнью и культурой общества и соотнесение изучаемых произведений с литературным направлением эпохи.
ЛР 3	готовность к служению Отечеству, его защите;	Осознание понимания истинного патриотизма, определение позиций пацифизма на основе анализа текстов произведений родной литературы
ЛР 4	Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире	Сформированность мировоззрения, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире
ЛР 5	сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;	Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию в процессе изучения предмета; умение писать сочинения и рецензии на прочитанные литературные произведения разных жанров.
ЛР 6	толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;	Самостоятельное знакомство с явлениями художественной культуры и оценка их эстетической значимости; умение определить авторскую позицию; аргументированно формулировать свое отношение к прочитанному. Формирование культуры межнациональных отношений.
ЛР 8	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;	Понимание истинных нравственных ценностей через чтение и анализ художественных произведений, сюжет которых включает поступки людей, с сопоставлением «зла» и «добра».
ЛР 9	Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к	Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию при прочтении литературных произведений различных жанров; сознательное

	непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;	отношение к непрерывному образованию как условию успешной деятельности в различных отраслях;
ЛР10	эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;	Осознание эстетической ценности литературы, гордости за нее, потребности сохранить литературу как национальную культуру.
ЛР 13	Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.	Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных и общенациональных проблем.
ЛР 14	Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности.	Сформированность экологического мышления при прочтении литературных произведений отражающих отношение автора к природе.

**метапредметных:**

Код	Формулировка из ФГОС СОО	Адаптированные к родной литературе метапредметные результаты	Универсальные учебные действия (УУД)
МР 1	Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;	Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности в процессе изучения литературы; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность;	<p><b>Регулятивные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;</li> <li>- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели;</li> </ul>
МР 4	Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников.	Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников.	<p><b>Регулятивные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ставить себя на место другого человека, понимать мотивы и намерения другого;</li> <li>- регулировать способ выражения эмоций;</li> </ul> <p><b>Познавательные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития;</li> </ul> <p><b>Коммуникативные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий;</li> <li>- распознавать конфликтные ситуации и предотвращать</li> </ul>

			<p>конфликты до их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать намерения других, проявлять уважительное отношение к собеседнику и в корректной форме формулировать свои возражения;</li> <li>- в ходе диалога и (или) дискуссии задавать вопросы по существу обсуждаемой темы и высказывать идеи, нацеленные на решение задачи и поддержание благожелательности общения;</li> <li>- сопоставлять свои суждения с суждениями других участников диалога, обнаруживать различие и сходство позиций;</li> </ul>
МП 6	Умение определять назначение и функции различных социальных институтов.	Умение определять назначение и функции различных социальных институтов.	<p><b>Регулятивные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознанно относиться к другому человеку, его мнению;</li> </ul> <p><b>Познавательные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия;</li> <li>- выявлять и характеризовать существенные признаки объектов (явлений);</li> <li>- формулировать вопросы, фиксирующие разрыв между реальным и желаемым состоянием ситуации, объекта, самостоятельно устанавливать искомое и данное;</li> <li>- выбирать, анализировать, систематизировать и интерпретировать информацию различных видов и форм представления;</li> <li>- эффективно запоминать и систематизировать информацию;</li> </ul>
МР 8	Владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать языковые средства.	Владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по прочитанным литературным произведениям.	<p><b>Регулятивные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять и анализировать причины эмоций;</li> </ul> <p><b>Познавательные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формировать гипотезу об истинности собственных суждений и суждений других, аргументировать свою позицию, мнение;</li> </ul> <p><b>Коммуникативные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых</li> </ul>

			<p>средств;</p> <p>- выражать себя (свою точку зрения) в устных и письменных текстах;</p>
МР 9	<p>Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.</p>	<p>Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов при анализе литературных произведений.</p>	<p><b>Регулятивные:</b></p> <p>- владеть способами самоконтроля, самомотивации и рефлексии;</p> <p><b>Познавательные:</b></p> <p>- прогнозировать возможное дальнейшее развитие процессов, событий и их последствия в аналогичных или сходных ситуациях, выдвигать предположения об их развитии в новых условиях и контекстах;</p> <p><b>Коммуникативные:</b></p> <p>- уметь обобщать мнения нескольких людей, проявлять готовность руководить, выполнять поручения, подчиняться;</p>

**предметных:**

- сформированность навыков свободного использования коммуникативно-эстетических возможностей родного языка;
- обогащение активного и потенциального словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических средств для свободного выражения мыслей и чувств на родном языке адекватно ситуации и стилю общения;
- сформированность ответственности за языковую культуру как общечеловеческую ценность; осознание значимости чтения на родном языке и изучения родной литературы для своего дальнейшего развития; формирование потребности в систематическом чтении как средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, многоаспектного диалога;
- сформированность понимания родной литературы как одной из основных национально-культурных ценностей народа, как особого способа познания жизни;
- обеспечение культурной самоидентификации, осознание коммуникативно-эстетических возможностей родного языка на основе изучения выдающихся произведений культуры своего народа, российской и мировой культуры;
- сформированность навыков понимания литературных художественных произведений, отражающих разные этнокультурные традиции.

**Аттестация учебного предмета:**

Реализация программы учебного предмета *ОУП.09 Родная литература* сопровождается текущей и промежуточной аттестацией.

Текущая аттестация проводится на учебных занятиях в следующих формах:

- опрос;
- выполнение письменного задания;
- тестирование.

Периодичность текущей аттестации: не менее 1 оценки каждые 4 часа занятий.

Порядок проведения текущей аттестации определяется рабочими материалами преподавателя, разрабатываемыми для проведения занятий.

Промежуточная аттестация проводится в конце четвертого семестра в форме зачета.

Зачет проводится на последнем занятии за счет часов, отведённых на освоение учебного предмета.

Порядок проведения зачета определяется фондом оценочных средств по предмету *ОУП.09 Родная литература*.

### **Количество часов на освоение программы учебного предмета**

Всего учебных занятий - 38 часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем - 38 часов, из них:

- лекций – 20 часов,

- практических – 18 часов;

Самостоятельная работа – 0 часов.

### ***ОУП.10 Информатика***

#### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебного предмета *ОУП.10 Информатика* разработана на основе требований ФГОС СОО для реализации образовательной программы среднего профессионального образования по профессии *43.01.09. Повар, кондитер*.

Программа учебного предмета может быть использована другими образовательными учреждениями СПО.

#### **Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебный предмет *ОУП.10 Информатика* входит в общеобразовательный цикл и относится к учебным предметам по выбору из обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования.

Уровень изучения предмета: базовый.

#### **Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:**

Освоение содержания учебного предмета *ОУП.10 Информатика* обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

##### **личностных:**

<b>Код</b>	<b>Формулировка из ФГОС СОО</b>	<b>Уточненный личностный результат для предмета информатика</b>
ЛР 4	Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире.	- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;



Код	Формулировка из ФГОС СОО	Уточненный личностный результат для предмета информатика
ЛР 5	Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности.	- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
ЛР 9	Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;	- 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;
ЛР 10	Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений.	- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;
ЛР 13	Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

#### метапредметных:

Код	Формулировка из ФГОС СОО	Адаптированные к информатике метапредметные результаты	Универсальные учебные действия (УУД)
МР 1	Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных	- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации	<p><b>Познавательные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно выбирать способ решения учебной задачи (сравнивать несколько вариантов решения, выбирать наиболее подходящий с учётом самостоятельно выделенных критериев);</li> </ul> <p><b>Регулятивные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно составлять алгоритм решения задачи (или его часть), выбирать способ решения учебной задачи с учётом имеющихся ресурсов и собственных возможностей, аргументировать предлагаемые варианты решений;</li> <li>- составлять план действий (план реализации намеченного алгоритма), корректировать предложенный алгоритм с учётом получения новых знаний об изучаемом объекте;</li> <li>- владеть способами самоконтроля, самомотивации и рефлексии;</li> <li>- оценивать соответствие результата цели и условиям.</li> </ul>

Код	Формулировка из ФГОС СОО	Адаптированные к информатике метапредметные результаты	Универсальные учебные действия (УУД)
	ситуациях;		
МР 3	Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> </ul>	<p><b>Познавательные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять дефициты информации, данных, необходимых для решения поставленной задачи;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи при изучении явлений и процессов;</li> <li>- делать выводы с использованием дедуктивных и индуктивных умозаключений, формулировать гипотезы о взаимосвязях;</li> <li>- самостоятельно выбирать способ решения учебной задачи (сравнивать несколько вариантов решения, выбирать наиболее подходящий с учётом самостоятельно выделенных критериев);</li> <li>- использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;</li> <li>- формулировать вопросы, фиксирующие разрыв между реальным и желательным состоянием ситуации, объекта, самостоятельно устанавливать искомое и данное;</li> <li>- проводить по самостоятельно составленному плану опыт, несложный эксперимент, небольшое исследование по установлению особенностей изучения, причинно-следственных связей и закономерностей объектов между собой;</li> <li>- оценивать на применимость и достоверность информации, полученной в ходе исследования (эксперимента);</li> <li>- самостоятельно выбирать оптимальную форму представления информации и иллюстрировать решаемые задачи несложными схемами, диаграммами, иной графикой и их комбинациями;</li> <li>- эффективно запоминать и систематизировать информацию;</li> </ul> <p><b>Регулятивные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять проблемы для решения в жизненных и учебных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять алгоритм решения задачи (или его часть), выбирать способ решения учебной задачи с учётом имеющихся ресурсов и собственных возможностей, аргументировать предлагаемые варианты решений;</li> <li>- составлять план действий (план реализации намеченного алгоритма), корректировать предложенный алгоритм с учётом получения новых знаний об изучаемом объекте;</li> <li>- владеть способами самоконтроля, самомотивации и рефлексии;</li> <li>- оценивать соответствие результата цели и условиям.</li> </ul>
МР 9	Владение навыками познавательной	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение анализировать и</li> </ul>	<p><b>Регулятивные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть способами самоконтроля, самомотивации и</li> </ul>

Код	Формулировка из ФГОС СОО	Адаптированные к информатике метапредметные результаты	Универсальные учебные действия (УУД)
	рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.	представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;	рефлексии; - оценивать соответствие результата цели и условиям.

**предметных:**

- 1) сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;
- 2) владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
- 3) владение умением понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня; знанием основных конструкций программирования; умением анализировать алгоритмы с использованием таблиц;
- 4) владение стандартными приемами написания на алгоритмическом языке программы для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций программирования и отладки таких программ; использование готовых прикладных компьютерных программ по выбранной специализации;
- 5) сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа составления модели и моделируемого объекта (процесса); о способах хранения и простейшей обработке данных; понятия о базах данных и средствах доступа к ним, умений работать с ними;
- 6) владение компьютерными средствами представления и анализа данных;
- 7) сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами

информатизации; понимания основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете.

### **Аттестация учебного предмета:**

Реализация программы учебного предмета *ОУП.10 Информатика* сопровождается текущей и промежуточной аттестацией.

Текущая аттестация проводится на учебных занятиях в следующих формах:

- опрос;
- выполнение индивидуальных практических заданий на занятии;
- тестирование.

Периодичность текущей аттестации: не менее 1 оценки каждые 4 часа занятий. Порядок проведения текущей аттестации определяется рабочими материалами преподавателя, разрабатываемыми для проведения занятий.

Промежуточная аттестация проводится в конце первого, второго, третьего и четвертого семестров в форме контрольных работ, в конце пятого семестра – в форме дифференцированного зачета.

Контрольные работы и дифференцированный зачет проводятся на последнем занятии за счет часов, отведённых на освоение учебного предмета.

Порядок проведения контрольных работ и дифференцированного зачета определяется фондом оценочных средств по предмету *ОУП. 10 Информатика*.

### **Количество часов на освоение программы учебного предмета:**

Всего учебных занятий - 108 часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем - 108 часов, из них:

- лекций – 44 часа,
- практических – 64 часа;

Самостоятельная работа – 0 часов.

Консультации – 0 часов.

## ***ОУП.11 Химия***

### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебного предмета *ОУП.11 Химия* разработана на основе требований ФГОС СОО для реализации образовательной программы среднего профессионального образования по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*.

Программа учебного предмета может быть использована другими образовательными учреждениями СПО.

### Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебный предмет *ОУП.11 Химия* входит в общеобразовательный цикл, является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» и читается на 1 и 2 курсах.

Уровень изучения предмета: углубленный.

### Планируемые результаты освоения учебного предмета

Освоение содержания учебного предмета *ОУП.11 Химия* обеспечивает достижение студентами следующих результатов: **личностных:**

Код	Формулировка из ФГОС СОО	Уточненный личностный результат для предмета химия
ЛР 4	Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире.	Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития химии, заинтересованность в научных знаниях об устройстве мира и общества, а также о передовых достижениях и открытиях мировой и отечественной науки.
ЛР 5	Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности.	Сформированность основ саморазвития и самовоспитания при решении задач и химических уравнений; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности при освоении предмета химия.
ЛР 9	Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;	Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию на протяжении всей жизни. Умение самостоятельно добывать новые знания для успешной профессиональной и общественной деятельности.
ЛР 10	Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений.	Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, и общественных отношений.
ЛР 13	Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;	Осознанный выбор профессии и отношение к профессиональной деятельности как возможность реализации собственных планов.

### Метапредметных:

Код	Формулировка из ФГОС СОО	Адаптированные к химии метапредметные результаты	Универсальные учебные действия (УУД)
МР 1	Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;	Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; выбирать успешные стратегии в сложившихся ситуациях.	<p><b>Регулятивные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;</li> <li>- оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;</li> <li>- оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели;</li> <li>- сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью;</li> <li>- самостоятельно составлять алгоритм решения задачи (или его часть), выбирать способ решения учебной задачи с учетом имеющихся ресурсов и собственных возможностей, аргументировать предлагаемые варианты решений;</li> </ul> <p><b>Познавательные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития;</li> <li>- самостоятельно выбирать способ решения учебной задачи (сравнивать несколько вариантов решения, выбирать наиболее подходящий с учетом самостоятельно выделенных критериев);</li> <li>- эффективно запоминать и систематизировать информацию;</li> </ul> <p><b>Коммуникативные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий;</li> </ul>
МР 3	Владение навыками познавательной, учебно-	Владение навыками познавательной, учебно-	<p><b>Регулятивные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять план действий (план реализации намеченного</li> </ul>

	<p>исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p>	<p>исследовательской деятельности, способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач;</p>	<p>алгоритма решения), корректировать предложенный алгоритм с учетом получения новых знаний об изучаемом объекте;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознанно относиться к другому человеку, его мнению;</li> </ul> <p><b>Познавательные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- с учетом предложенной задачи выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи при изучении явлений и процессов;</li> <li>- применять различные методы, инструменты и запросы при поиске и отборе информации или данных из источников с учетом предложенной учебной задачи и заданных критериев;</li> </ul> <p><b>Коммуникативные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в ходе диалога и (или) дискуссии задавать вопросы по существу обсуждаемой темы и высказывать идеи, нацеленные на решение задачи и поддержание благожелательности общения;</li> <li>- публично представлять результаты выполненного опыта (эксперимента, исследования, проекта);</li> </ul>
<p>МР 9</p>	<p>Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.</p>	<p>Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований.</p>	<p><b>Регулятивные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- делать выбор и брать ответственность за решение;</li> <li>- владеть способами самоконтроля, самомотивации и рефлексии;</li> </ul> <p><b>Познавательные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи;</li> <li>- устанавливать существенный признак классификации, основания для обобщения и сравнения, критерии проводимого анализа;</li> <li>- делать выводы с использованием дедуктивных и индуктивных умозаключений, умозаключений по аналогии, формулировать гипотезы о взаимосвязях;</li> <li>- проводить по самостоятельно составленному плану опыт, несложный эксперимент, небольшое исследование по установлению особенностей объекта изучения, причинно-следственных связей и зависимостей объектов между собой;</li> <li>- оценивать на применимость и достоверность информации,</li> </ul>

			<p>полученной в ходе исследования (эксперимента);</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведенного наблюдения, опыта, исследования, владеть инструментами оценки достоверности полученных выводов и обобщений;</li><li>- прогнозировать возможное дальнейшее развитие процессов, событий и их последствия в аналогичных или сходных ситуациях, выдвигать предположения об их развитии в новых условиях и контекстах;</li></ul> <p><b>Коммуникативные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- выполнять свою часть работы, достигать качественного результата по своему направлению и координировать свои действия с другими членами команды;</li></ul>
--	--	--	--



## **Предметных**

ПР 1. Сформированность системы знаний об общих химических закономерностях, законах, теориях;

ПР 2. Сформированность умений исследовать свойства неорганических и органических веществ, объяснять закономерности протекания химических реакций, прогнозировать возможность их осуществления; Владение основополагающими химическими, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

ПР 3. Владение умениями выдвигать гипотезы на основе знаний о составе, строении вещества и основных химических законах, проверять их экспериментально, формулируя цель исследования;

ПР 4. Владение методами самостоятельного планирования и проведения химических экспериментов с соблюдением правил безопасной работы с веществами и лабораторным оборудованием; сформированность умений описания, анализа и оценки достоверности полученного результата;

ПР 5. сформированность умений прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ.

## **Аттестация учебного предмета**

Реализация программы учебного предмета «ОУП.11 Химия» сопровождается текущей и промежуточной аттестацией.

Текущая аттестация проводится на учебных занятиях в следующих формах:

- опрос;
- выполнение письменного задания на занятии и самостоятельной работе;
- выполнение контрольных работ.

Периодичность текущей аттестации: не менее 1 оценки каждые 4 часа занятий.

Порядок проведения текущей аттестации определяется рабочими материалами преподавателя, разрабатываемыми для проведения занятий.

Промежуточная аттестация проводится в конце первого, второго и третьего семестров в форме контрольной работы, в конце четвертого семестра в форме экзамена.

Контрольные работы проводятся на последнем занятии за счет часов, отведенных на освоение учебного предмета.

Экзамен проводится за счет часов, отведенных на учебный предмет в рамках учебного плана, в отдельно выделенный день.

Порядок проведения контрольных работ и экзамена определяется фондом оценочных средств по предмету *ОУП.11 Химия*.

### **Количество часов на освоение программы учебного предмета**

Всего учебных занятий - 196 часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем - 172 часа, из них:

- лекций – 116 часов,
- практических – 20 часов,
- лабораторных – 36 часов;

Самостоятельная работа – 8 часов.

Консультации - 10 часов.

Экзамен – 6 часов.

### ***ОУП.12 Биология***

#### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебного предмета *ОУП.12. Биология* разработана на основе требований ФГОС СОО для реализации образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа учебного предмета может быть использована другими образовательными учреждениями СПО.

#### **Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебный предмет *ОУП.12. Биология* входит в общеобразовательный цикл, является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» и читается на 1 курсе.

Уровень изучения предмета: базовый.

#### **Планируемые результаты освоения учебного предмета**

Освоение содержания учебного предмета *ОУП.12 Биология* обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

**Личностных:**

<b>Код</b>	<b>Формулировка из ФГОС СОО</b>	<b>Уточненный личностный результат для предмета биология</b>
ЛР 4	Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире.	Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития биологии.
ЛР 5	Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности.	Сформированность основ саморазвития и самовоспитания при решении биологических задач; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности при освоении предмета биология.
ЛР 9	Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;	Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию.
ЛР 10	Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений.	Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества.
ЛР 11	Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;	Способен 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;
ЛР 12	Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;	Готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;
ЛР 13	Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной	Осознание социальной значимости своей специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;

	деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;	
ЛР 14	Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;	Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности при освоении предмета биология.

## Метапредметные:

Код	Формулировка из ФГОС СОО	Адаптированные к биологии метапредметные результаты	Универсальные учебные действия (УУД)
МР 1	Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;	Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность;	<p><b>Регулятивные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения, поставленной цели;</li> </ul> <p><b>Познавательные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи;</li> <li>- эффективно запоминать и систематизировать информацию;</li> </ul> <p><b>Коммуникативные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий;</li> </ul>
МР 3	Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	Владение навыками познавательной и учебно-исследовательской деятельности, способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач по биологии.	<p><b>Регулятивные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составить план действий (план реализации намеченного алгоритма решения), корректировать предложенный алгоритм с учетом получения новых знаний об изучаемом объекте;</li> </ul> <p><b>Познавательные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи при изучении явлений и процессов;</li> <li>- применять различные методы, инструменты и запросы при поиске и отборе информации или данных из источников с учетом предложенной учебной задачи и заданных критериев;</li> </ul>

<p>МР 9</p>	<p>Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.</p>	<p>Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований.</p>	<p><b>Регулятивные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- делать выбор и брать ответственность за решение;</li> <li>- владеть способами самоконтроля, самомотивации и рефлексии;</li> <li>- различать, называть и управлять собственными эмоциями и эмоциями других;</li> </ul> <p><b>Познавательные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- делать выводы с использованием дедуктивных и индуктивных умозаключений, умозаключений по аналогии, формулировать гипотезы о взаимосвязях;</li> <li>- самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведенного наблюдения, опыта, исследования, владеть инструментами оценки достоверности полученных выводов и обобщений;</li> </ul>
-------------	---	--	---

## **Предметных**

ПР 01. Сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

ПР 02. Владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

ПР 03. Владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описание, измерение, проведение наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;

ПР 04. Сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;

ПР 05. Сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, к глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

## **Аттестация учебного предмета**

Реализация программы учебного предмета «*ОУП.12 Биология*» сопровождается текущей и промежуточной аттестацией.

Текущая аттестация проводится на учебных занятиях в следующих формах:

- устный фронтальный и индивидуальный опрос;
- выполнение письменного задания на занятии и при самостоятельной работе;
- тестирование;
- решение проблемно – ситуационных задач.
- выполнение контрольных работ.

Периодичность текущей аттестации: не менее 1 оценки каждые 4 часа занятий.

Порядок проведения текущей аттестации определяется рабочими материалами преподавателя, разрабатываемыми для проведения занятий.

Промежуточная аттестация проводится в конце первого семестра в форме контрольной работы, в конце второго семестра в форме дифференцированного зачета.

Контрольная работа и дифференцированный зачет проводятся на последнем занятии за счет часов, отведенных на освоение учебного предмета.

Порядок проведения контрольной работы и дифференцированного зачета определяется фондом оценочных средств по предмету *ОУП.12 Биология*.

### **Количество часов на освоение программы учебного предмета**

Всего учебных занятий - 72 часа, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем - 72 часа, из них:

- лекций – 46 часов,

- практических – 26 часов;

Самостоятельная работа – 0 часов.

### ***ОУП.13 Организация производства предприятий общественного питания***

#### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебного предмета *ОУП.13 Организация производства предприятий общественного питания* разработана на основе требований ФГОС СОО для реализации образовательной программы среднего профессионального образования по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*.

Программа учебного предмета может быть использована другими образовательными учреждениями СПО.

#### **Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебный предмет *ОУП.13 Организация производства предприятий общественного питания* входит в общеобразовательный учебный цикл, относится к дополнительным учебным предметам и читается на первом и втором курсах.

Уровень изучения предмета: базовый.

#### **Планируемые результаты освоения учебного предмета**

Освоение содержания учебного предмета *ОУП.13. Организация производства предприятий общественного питания* обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

##### **личностных:**

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики;



- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями 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;
- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
- 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;
- осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

**метапредметных:**

- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

**предметных:**

- способствовать развитию общей культуры обучающихся, их мировоззрению;
- способность к саморазвитию и профессиональному самоопределению;
- овладение систематическими знаниями и приобретение опыта осуществления целесообразной и результативной деятельности;
- развитие способности к непрерывному самообразованию, овладению ключевыми компетенциями, составляющими основу умения: самостоятельному приобретению и

интеграции знаний, коммуникации и сотрудничеству, эффективному решению проблем, осознанному использованию информационных и коммуникационных технологий, самоорганизации и саморегуляции;

- обеспечение академической мобильности и возможности поддерживать избранное направление образования.

### **Аттестация учебного предмета**

Реализация программы учебного предмета *ОУП.13 Организация производства предприятий общественного питания* сопровождается текущей и промежуточной аттестацией.

Текущая аттестация проводится на учебных занятиях в форме:

- опрос;
- выполнение письменного задания;
- тестирование.

Периодичность текущей аттестации: не менее 1 оценки каждые 6 часов занятий.

Порядок проведения текущей аттестации определяется рабочими материалами преподавателя, разрабатываемыми для проведения занятий.

Промежуточная аттестация проводится в конце первого и второго семестров в форме контрольных работ, в конце третьего семестра – в форме дифференцированного зачета.

Контрольные работы и дифференцированный зачет проводятся на последнем занятии за счёт часов, отведённых на освоение программы учебного предмета.

Порядок проведения контрольных работ и дифференцированного зачета определяется фондом оценочных средств по предмету *ОУП.13 Организация производства предприятий общественного питания*.

### **Количество часов на освоение программы учебного предмета**

Всего учебных занятий - 60 часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем - 60 часов, из них:

- лекций – 44 часа,
- практических – 16 часов;

Самостоятельная работа – 0 часов.

### ***ОУП.14 Деловой этикет***

## **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебного предмета *ОУП.14 Деловой этикет* разработана на основе требований ФГОС СОО для реализации образовательной программы среднего профессионального образования по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*.

Программа учебного предмета может быть использована другими образовательными учреждениями СПО.

## **Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебный предмет *ОУП.13 Деловой этикет* входит в общеобразовательный учебный цикл, относится к дополнительным учебным предметам и читается на 1 курсе.

Уровень изучения предмета: базовый.

## **Планируемые результаты освоения учебного предмета**

Освоение содержания учебного предмета *ОУП.14 Деловой этикет* обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

### **личностных:**

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями 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;
- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
- 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;
- осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

### **метапредметных:**

- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

**предметных:**

- способствовать развитию общей культуры обучающихся, их мировоззрению;
- способность к саморазвитию и профессиональному самоопределению;
- овладение систематическими знаниями и приобретение опыта осуществления целесообразной и результативной деятельности;
- развитие способности к непрерывному самообразованию, овладению ключевыми компетенциями, составляющими основу умения: самостоятельному приобретению и интеграции знаний, коммуникации и сотрудничеству, эффективному решению проблем, осознанному использованию информационных и коммуникационных технологий, самоорганизации и саморегуляции;
- обеспечение академической мобильности и возможности поддерживать избранное направление образования.

**Аттестация учебного предмета**

Реализация программы учебного предмета *ОУП.14 Деловой этикет* сопровождается текущей и промежуточной аттестацией.

Текущая аттестация проводится на учебных занятиях в форме:

- опрос;
- выполнение письменного задания;
- тестирование.

Периодичность текущей аттестации: не менее 1 оценки каждые 4 часов занятий.

Порядок проведения текущей аттестации определяется рабочими материалами преподавателя, разрабатываемыми для проведения занятий.

Промежуточная аттестация проводится в конце первого семестра в форме контрольной работы, в конце второго семестра – в форме зачета.

Контрольная работа и зачет проводятся на последнем занятии за счёт часов, отведённых на освоение программы учебного предмета.

Порядок проведения контрольной работы и зачета определяется фондом оценочных средств по предмету *ОУП.14 Деловой этикет*.

### **Количество часов на освоение программы учебного предмета**

Всего учебных занятий - 72 часа, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем - 72 часа, из них:

- лекций – 38 часов,

- практических – 34 часа;

Самостоятельная работа – 0 часов.

## ***ОУП.15 Основы финансовой грамотности***

### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебного предмета *ОУП.15 Основы финансовой грамотности* разработана на основании требований ФГОС СОО для реализации образовательной программы среднего профессионального образования по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*.

Рабочая программа учебного предмета может быть использована другими образовательными учреждениями СПО.

### **Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебный предмет *ОУП.15 Основы финансовой грамотности* входит в общеобразовательный цикл, относится к дополнительным учебным предметам и читается на 1 курсе.

### **Планируемые результаты освоения учебного предмета**

Освоение содержания учебного предмета *ОУП.15 Основы финансовой грамотности* обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

**личностных:**

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

- сформированность мировоззрения основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

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

- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

- осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; 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;

**предметных:**

- развитие общей культуры, мировоззрения, ценностно-смысловых установок, развитие познавательных, регулятивных и коммуникативных способностей, готовности и способности к саморазвитию и профессиональному самоопределению;

- овладение систематическими знаниями и приобретение опыта осуществления целесообразной и результативной деятельности;

- развитие способности к непрерывному самообразованию, овладению ключевыми компетентностями, составляющими основу умения: самостоятельному приобретению и интеграции знаний, коммуникации и сотрудничеству, эффективному решению (разрешению) проблем, осознанному использованию информационных и коммуникационных технологий, самоорганизации и саморегуляции;

- обеспечение академической мобильности и возможности поддерживать избранное направление образования;

- обеспечение профессиональной ориентации.

**Аттестация учебного предмета**

Реализация программы учебного предмета *ОУП.15 Основы финансовой грамотности* сопровождается текущей и промежуточной аттестацией.

Текущая аттестация проводится на учебных занятиях в следующих формах:

- опрос;
- выполнение письменного задания на занятии и самостоятельной работе;
- тестирование;
- выполнение контрольных работ.

Периодичность текущей аттестации: не менее 1 оценки каждые 4 часа занятий.

Порядок проведения текущей аттестации определяется рабочими материалами преподавателя, разрабатываемыми для проведения занятий.

Промежуточная аттестация проводится в конце 1 семестра в форме контрольной работы.

Контрольная работа проводится на последнем занятии за счет часов, отведенных на освоение учебного предмета.

Порядок проведения контрольной работы определяется фондом оценочных средств по предмету *ОУП.15 Основы финансовой грамотности*.

#### **Количество часов на освоение программы учебного предмета**

Всего учебных занятий - 38 часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем - 38 часов, из них:

- лекций – 18 часов,

- практических – 20 часов;

Самостоятельная работа – 0 часов.

Консультации – 0 часов.

### ***ОУП.16 Обществознание (включая экономику и право)***

#### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебного предмета *ОУП.16 Обществознание (включая экономику и право)* разработана на основе требований ФГОС СОО для реализации образовательной программы среднего профессионального образования по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*.

Программа учебного предмета может быть использована другими образовательными учреждениями СПО.

#### **Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебный предмет *ОУП.16 Обществознание (включая экономику и право)* входит в общеобразовательный цикл, является дополнительным учебным предметом и читается на первом, втором и третьем курсах.

Уровень изучения предмета: **базовый**.

#### **Планируемые результаты освоения учебного предмета**

Освоение содержания учебного предмета *ОУП.16 Обществознание (включая экономику и право)* обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

#### **Личностных:**



Код	Формулировка из ФГОС СОО	Уточнённый личностный результат для предмета <i>Обществознание</i>
ЛР 1	Российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн).	Сформированность в процессе изучения обществознания российской гражданской идентичности, патриотизма, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);
ЛР 2	Гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности.	Сформированность гражданской позиции у обучающегося осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие ценности.
ЛР 4	Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире.	Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития обществознания как науки, основанной на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
ЛР 5	Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности	сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;
ЛР 6	Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;	Формирование готовности и способности вести диалог с другими людьми в ходе беседы, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям

ЛР 9	Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	Сформированность способности к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной общественной деятельности
ЛР 10	Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;	эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества и общественных отношений.
ЛР 13	Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.	Формирование отношения к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
ЛР 15	Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.	Сформированность ответственного отношения к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

## Метапредметных:

Код	Формулировка из ФГОС СОО	Адаптированные к обществознанию метапредметные результаты	Универсальные учебные действия (УУД)
МР 1	<p>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.</p>	<p>Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности при изучении обществознания; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность при изучении предмета.</p>	<p><b>Регулятивные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность на основе новых обстоятельств, изменившихся ситуаций, установленных ошибок, возникших трудностей;</li> </ul> <p><b>Познавательные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устанавливать существенный признак классификации, основания для обобщения и сравнения, критерии проводимого анализа;</li> <li>- прогнозировать возможное дальнейшее развитие процессов, событий и их последствия в аналогичных или сходных ситуациях, выдвигать предположения об их развитии в новых условиях и контекстах.</li> </ul>
МР 2	<p>Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты.</p>	<p>Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, эффективно разрешать конфликты, учитывать позиции всех участников общения;</p>	<p><b>Регулятивные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- объяснять причины достижения (недостижения) результатов деятельности, давать оценку приобретенному опыту, уметь находить позитивное в произошедшей ситуации;</li> <li>- ставить себя на место другого человека, понимать мотивы и намерения другого;</li> <li>- признавать свое право на ошибку и такое же право другого;</li> <li>- принимать себя и других, не осуждая;</li> </ul> <p><b>Познавательные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формировать гипотезу об истинности собственных суждений и суждений других, аргументировать свою позицию, мнение;</li> </ul> <p><b>Коммуникативные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять деловую коммуникацию как со</li> </ul>

			<p>сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в ходе диалога и (или) дискуссии задавать вопросы по существу обсуждаемой темы и высказывать идеи, нацеленные на решение задачи и поддержание благожелательности общения;</li> <li>- сопоставлять свои суждения с суждениями других участников диалога, обнаруживать различие и сходство позиций.</li> </ul>
MP 4	<p>Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников.</p>	<p>Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из различных источников, критически ее оценивать и интерпретировать.</p>	<p><b>Познавательные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках;</li> <li>- использовать различные модельно-схематические средства для представления существенных связей и отношений, а также противоречий, выявленных в информационных источниках;</li> <li>- эффективно запоминать и систематизировать информацию.</li> </ul>
MP 6	<p>Умение определять назначение и функции различных социальных институтов;</p>	<p>Умение определять назначение и функции различных социальных институтов</p>	<p><b>Регулятивные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознанно относиться к другому человеку, его мнению;</li> </ul> <p><b>Познавательные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять причинно-следственные связи при изучении явлений и процессов.</li> </ul>
MP 7	<p>Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских</p>	<p>Умение самостоятельно оценивать и принимать решения в отношении изучаемых исторических фактов с учетом гражданских и нравственных</p>	<p><b>Регулятивные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- делать выбор и брать ответственность за решение;</li> <li>- давать адекватную оценку ситуации и предлагать план ее изменения;</li> </ul>

	и нравственных ценностей.	ценностей.	<b>Познавательные:</b> - с учетом предложенной задачи выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях.
MP 8	Владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства.	Владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения при обсуждении предложенных преподавателем тем.	<b>Познавательные:</b> - находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития; - менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности; <b>Коммуникативные:</b> - развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств; - воспринимать и формулировать суждения, выражать эмоции в соответствии с целями и условиями общения.
MP 9	Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.	Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований.	<b>Регулятивные:</b> - оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали; - владеть способами самоконтроля, самомотивации и рефлексии; <b>Познавательные:</b> - самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведенного наблюдения, опыта, исследования, владеть инструментами оценки достоверности полученных выводов и обобщений.

### **Предметных:**

ПР 1. сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;

ПР 2. владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;

ПР 3. владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;

ПР 4. сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;

ПР 5. сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;

ПР 6. владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;

ПР 7. сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

### **Аттестация учебного предмета**

Реализация программы учебного предмета *ОУП. 16 Обществознание (включая экономику и право)* сопровождается текущей и промежуточной аттестацией.

Текущая аттестация проводится на учебных занятиях в следующих формах:

- опрос;
- тестирование;
- выполнение проверочных работ;
- демонстрация презентаций;
- самостоятельная работа.

Периодичность текущей аттестации: не менее 1 оценки каждые 4 часа занятий.

Порядок проведения текущей аттестации определяется рабочими материалами преподавателя, разрабатываемыми для проведения занятий.

Промежуточная аттестация проводится в конце второго, третьего и четвертого семестров контрольные работы, в конце пятого семестра - в форме дифференцированного зачета.

Контрольные работы и дифференцированный зачет проводятся на последнем занятии за счёт часов, отведённых на освоение учебного предмета.

Порядок проведения контрольных работ и дифференцированного зачета определяется фондом оценочных средств по предмету *ОУП. 16 Обществознание (включая экономику и право)*.

### **Количество часов на освоение программы учебного предмета**

Всего учебных занятий - 172 часа, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем - 172 часа, из них:

- лекций – 132 часа,
- практических – 40 часов.

Самостоятельная работа – 0 часов.

Промежуточная аттестация в форме контрольных работ и дифференцированного зачета.

### ***ОУП.17 Выполнение индивидуального учебного проекта по выбору учащегося***

#### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебного предмета *ОУП.17 Индивидуальный проект* разработана на основании требований ФГОС СОО для реализации образовательной программы среднего профессионального образования по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*.

Программа учебного предмета может быть использована другими образовательными учреждениями СПО.

#### **Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебный предмет *ОУП.17 Индивидуальный проект* входит в общеобразовательный цикл, является дополнительным учебным предметом и читается на 2 курсе.

Уровень изучения предмета: базовый.

#### **Планируемые результаты освоения учебного предмета**

В результате освоения учебного предмета *ОУП.17 Индивидуальный проект* студент должен сформировать следующие результаты:

##### **Личностные:**

Код	Формулировка из ФГОС СОО	Уточнённый личностный результат для предмета <i>Индивидуальный проект</i>
ЛР 7	навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности	Формирование навыков сотрудничества со сверстниками и взрослыми в процессе учебно-исследовательской деятельности.
ЛР 9	готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	Сформированность способности к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности
ЛР 10	эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений	эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества и общественных отношений
ЛР 13	Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.	Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных и общенациональных проблем.



## Метапредметные:

Код	Формулировка из ФГОС СОО	Адаптированные к проектной деятельности метапредметные результаты	Универсальные учебные действия (УУД)
МР 1	<p>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;</p>	<p>Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности при изучении истории; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность при изучении предмета.</p>	<p><b>Регулятивные:</b> - ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - вносить коррективы в деятельность на основе новых обстоятельств, изменившихся ситуаций, установленных ошибок, возникших трудностей;</p> <p><b>Познавательные:</b> - устанавливать существенный признак классификации, основания для обобщения и сравнения, критерии проводимого анализа;</p> <p><b>Коммуникативные:</b> - при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т. д.); - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - планировать организацию совместной работы, определять свою роль (с учетом предпочтений и возможностей всех участников взаимодействия), распределять задачи между членами команды, участвовать в групповых формах работы (обсуждения, обмен мнениями, «мозговые штурмы» и иные);</p>
МР 4	<p>Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из</p>	<p>Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из</p>	<p><b>Регулятивные:</b> - ориентироваться в различных подходах принятия решений (индивидуальное, принятие решения в группе, принятие решений группой);</p> <p><b>Познавательные:</b></p>

	словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников.	различных источников, критически ее оценивать и интерпретировать.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках;</li> <li>- выявлять дефициты информации, данных, необходимых для решения поставленной задачи;</li> <li>- формулировать вопросы, фиксирующие разрыв между реальным и желательным состоянием ситуации, объекта, самостоятельно устанавливать искомое и данное;</li> <li>- выбирать, анализировать, систематизировать и интерпретировать информацию различных видов и форм представления;</li> <li>- находить сходные аргументы (подтверждающие или опровергающие одну и ту же идею, версию) в различных информационных источниках;</li> <li>- оценивать надёжность информации по критериям, предложенным педагогическим работником или сформулированным самостоятельно;</li> </ul>
MP 5	Умение использовать средства информационных и коммуникативных технологий (далее – ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;	Умение использовать средства информационных и коммуникативных технологий в решении коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, информационной безопасности;	<p><b>Познавательные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективно запоминать и систематизировать информацию.</li> </ul>
MP 8	Владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые	Владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства.	<p><b>Познавательные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;</li> <li>– формулировать вопросы, фиксирующие разрыв</li> </ul>

	средства.		<p>между реальным и желательным состоянием ситуации, объекта, самостоятельно устанавливать искомое и данное;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– формировать гипотезу об истинности собственных суждений и суждений других, аргументировать свою позицию, мнение;</li> <li>– самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведенного наблюдения, исследования, владеть инструментами оценки достоверности полученных выводов и обобщений.</li> </ul> <p><b>Коммуникативные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка.</li> <li>– развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;</li> <li>– публично представлять результаты выполненного исследования.</li> </ul>
МР 9	Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.	умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах.	<p><b>Регулятивные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть способами самоконтроля, самомотивации и рефлексии;</li> <li>- оценивать соответствие результата цели и условиям.</li> </ul>

## **Предметные**

ПР 1. Способствовать развитию личности обучающегося средствами проектной деятельности, развитию его культуры, мировоззрения, ценностно-смысловых установок, развитию познавательных, регулятивных и коммуникативных способностей, готовности и способности к саморазвитию и профессиональному самоопределению.

ПР 2. Способствовать овладению систематическими знаниями и приобретению опыта осуществления целесообразной и результативной деятельности.

ПР 3. Развитие способности к непрерывному самообразованию, овладению ключевыми компетенциями, составляющими основу умения: самостоятельному приобретению и интеграции знаний, коммуникации и сотрудничеству, эффективному решению проблем, осознанному использованию информационных и коммуникационных технологий, самоорганизации и саморегуляции.

ПР 4. Обеспечение академической мобильности и возможности поддерживать проектную деятельность в образовании.

ПР 5. Способствовать обеспечению профессиональной ориентации обучающихся.

## **Аттестация учебного предмета**

Реализация программы учебного предмета *ОУП.17 Индивидуальный проект* сопровождается текущей и промежуточной аттестацией.

Текущая аттестация проводится на учебных занятиях в форме проверки индивидуальных заданий по теме проекта.

Периодичность текущей аттестации: не менее 1 оценки каждые 6 часов занятий.

Порядок проведения текущей аттестации определяется рабочими материалами преподавателя, разрабатываемыми для проведения занятий.

Промежуточная аттестация проводится в конце четвертого семестра в форме защиты индивидуального проекта.

Защита индивидуального проекта проводится на последнем занятии за счёт часов, отведённых на освоение учебного предмета.

Защита индивидуального проекта определяется фондом оценочных средств по предмету *ОУП.17 Индивидуальный проект*.

## **Количество часов на освоение программы учебного предмета**

Всего учебных занятий - 80 часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем - 60 часов, из них:

- лекций – 44 часа,
- практических – 16 часов;
- Самостоятельная работа – 0 часов.

### **ОУП.18 Физика**

#### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебного предмета *ОУП.18 Физика* разработана на основании требований ФГОС СОО для реализации образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Программа учебного предмета может быть использована другими образовательными учреждениями СПО.

#### **Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебный предмет *ОУП.18 Физика* входит в общеобразовательный цикл, является дополнительным учебным предметом и читается на 1 и 2 курсах.

#### **Планируемые результаты освоения учебного предмета**

Освоение содержания учебного предмета *ОУП.18 Физика* обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

##### **личностных:**

<b>Код</b>	<b>Формулировка из ФГОС СОО</b>	<b>Уточненный личностный результат для предмета физика</b>
ЛР 4	Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире	Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития физики как науки
ЛР 5	Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности.	Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной деятельности при изучении физики;
ЛР 9	Готовность и способность к образованию, в том числе	Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию при

	самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;	изучении физики как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
ЛР 10	Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений.	Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, общественных отношений.
ЛР 13	Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.	Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов.

**метапредметных:**

Код	Формулировка из ФГОС СОО	Адаптированные к физике метапредметные результаты	Универсальные учебные действия (УУД)
МР 1	<p>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;</p>	<p>Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности при изучении физики; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать учебную деятельность студентов при изучении предмета;</p>	<p><b>Регулятивные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;</li> <li>- оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;</li> <li>- оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели;</li> <li>- сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью;</li> <li>- самостоятельно составлять алгоритм решения задачи (или его часть), выбирать способ решения учебной задачи с учетом имеющихся ресурсов и собственных возможностей, аргументировать предлагаемые варианты решений;</li> </ul> <p><b>Познавательные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития;</li> <li>- самостоятельно выбирать способ решения учебной задачи (сравнивать несколько вариантов решения, выбирать наиболее подходящий с учетом самостоятельно выделенных критериев);</li> <li>- эффективно запоминать и систематизировать информацию.</li> </ul> <p><b>Коммуникативные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий;</li> </ul>
МР 3	<p>Владение навыками познавательной, учебно-</p>	<p>Владение навыками познавательной, учебно-</p>	<p><b>Регулятивные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять план действий (план реализации намеченного</li> </ul>

	<p>исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания.</p>	<p>исследовательской деятельности, способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения задач по физике;</p>	<p>алгоритма решения), корректировать предложенный алгоритм с учетом получения новых знаний об изучаемом объекте;  -осознанно относиться к человеку, его мнению;  <b>Познавательные:</b>  - с учетом предложенной задачи выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях;  - выявлять причинно-следственные связи при изучении явлений и процессов;  - применять различные методы, инструменты и запросы при поиске и отборе информации или данных из источников с учетом предложенной учебной задачи и заданных критериев;  <b>Коммуникативные:</b>  - в ходе диалога и (или) дискуссии задавать вопросы по существу обсуждаемой темы и высказывать идеи, нацеленные на решение задачи и поддержание благожелательности общения;  - публично представлять результаты выполненного опыта (эксперимента, исследования, проекта);</p>
<p>МР 9</p>	<p>Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.</p>	<p>Владение навыками познавательной рефлексии при изучении иностранного языка как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований.</p>	<p><b>Регулятивные:</b>  - делать выбор и брать ответственность за решение;  - владеть способами самоконтроля, самомотивации и рефлексии;  <b>Познавательные:</b>  - искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи;  - устанавливать существенный признак классификации, основания для обобщения и сравнения, критерии проводимого анализа;  - делать выводы с использованием дедуктивных и индуктивных умозаключений, умозаключений по аналогии, формулировать гипотезы о взаимосвязях;  - проводить по самостоятельно составленному плану опыт, несложный эксперимент, необходимое исследование по установлению особенностей объекта изучения, причинно-следственных связей и зависимостей объекта между собой;  - проводить по самостоятельно составленному плану опыт, несложный эксперимент, небольшое исследование по</p>



			<p>установлению особенностей объекта изучения, причинно-следственных связей и зависимостей объектов между собой;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать на применимость и достоверность информации, полученной в ходе исследования (эксперимента);</li> <li>- самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведенного наблюдения, опыта, исследования, владеть инструментами оценки достоверности полученных выводов и обобщений;</li> <li>- прогнозировать возможное дальнейшее развитие процессов, событий и их последствия в аналогичных или сходных ситуациях, выдвигать предположения об их развитии в новых условиях и контекстах;</li> </ul> <p><b>Коммуникативные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять свою часть работы, достигать качественного результата по своему направлению и координировать свои действия с другими членами команды;</li> </ul>
--	--	--	--

### **предметных:**

- сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, понимание роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологией и символикой;
- владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;
- сформированность умения решать физические задачи;
- сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни;
- сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из различных источников.

### **Аттестация учебного предмета**

Реализация программы учебного предмета *ОУП.18 Физика* сопровождается текущей и промежуточной аттестацией.

Текущая аттестация проводится на учебных занятиях в следующих формах:

- выполнение письменного задания на занятии и самостоятельной работе;
- тестирование;
- выполнение самостоятельных и контрольных работ;
- выполнение лабораторных работ;
- устный фронтальный и индивидуальный опрос.

Периодичность текущей аттестации: не менее 1 оценки каждые 8 часов занятий.

Порядок проведения текущей аттестации определяется рабочими материалами преподавателя, разрабатываемыми для проведения занятий.

Промежуточная аттестация проводится в конце второго и третьего семестров в форме контрольной работы, в конце 4 семестра в форме дифференцированного зачета.

Контрольные работы и дифференцированный зачет проводятся на последнем занятии за счет часов, отведенных на освоение учебного предмета.

Порядок проведения контрольных работ и дифференцированного зачета определяется фондом оценочных средств по предмету *ОУП.18 Физика*.

**Количество часов на освоение программы учебного предмета**

Всего учебных занятий - 109 часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем - 109 часов, из них:

- лекций – 50 часов,
- практических – 46 часов,
- лабораторных – 13 часов;

Самостоятельная работа – 0 часов.

## **2. ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ**

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

#### **Область применения рабочей программы**

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

Программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями СПО.

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Дисциплина *ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены* относится к общепрофессиональному учебному циклу.

#### **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- определять источники микробиологического загрязнения;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- загрязнения;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

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

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов;
- микробиология основных пищевых продуктов;

- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть следующими общими и профессиональными компетенциями:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Всего учебных занятий – **36 часов**, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – **36 часов**, из них:

- лекций – 24 часа,

- практических – 12 часов;

Самостоятельная работа – **0 часов**.

Промежуточная аттестация в форме контрольной работы и дифференцированного зачета.

### ***ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров***

#### **Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины *ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров* является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями СПО.

#### **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров относится к



общепрофессиональному учебному циклу.

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть следующими общими и профессиональными компетенциями:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Всего учебных занятий – **60** часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – **60** часов, из них:

- лекций – 40 часов,

- практических – 20 часов;

Самостоятельная работа – **0** часов.

Промежуточная аттестация в форме контрольной работы и дифференцированного зачета.

### ***ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места***

#### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа дисциплины *ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места* является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями СПО.

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина *ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места* относится к общепрофессиональному учебному циклу.

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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 учётом 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть следующими общими и профессиональными компетенциями:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Всего учебных занятий – **168** часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – **144** часа, из них:

- лекций – 100 часов,
- практических – 44 часа;

Самостоятельная работа – **8** часов.

Консультации – 10 часов.

Экзамен – 6 часов.

Промежуточная аттестация в форме контрольной работы и экзамена.

***ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности***

**Область применения рабочей программы**

Рабочая программа дисциплины *ОП.04 Экономические и правовые основы*



*профессиональной деятельности* является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями СПО.

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности относится к общепрофессиональному учебному циклу.

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- уметь использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни;
- иметь представление о затратах и прибыли; производительности труда; рассчитать доходы и расходы; темп инфляции;
- приводить примеры и описывать факторы производства и факторные доходы; рассчитывать регрессивные и прогрессивные налоги, прямые и косвенные;
- приводить основные формы заработной платы и стимулирование труда.

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

- место предмета в системе экономических знаний в условиях рыночных отношений, его содержание, связь с другими предметами;
- сущность предпринимательства, виды и характеристики предприятий, причины различий в уровне оплаты труда;
- основные виды налогов, виды ценных бумаг, факторы экономического роста;
- выгоды, трудности деятельности предприятия;
- работы по найму;
- причины инфляции;
- причины неравенства доходов;
- причины различий в производительности и оплате труда;
- динамику занятости;
- регулирующую роль цен и последствия установления фиксированных цен на продукцию.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть следующими общими компетенциями:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по физической грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### **Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Всего учебных занятий – **40** часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – **40** часов, из них:

- лекций – 30 часов,

- практических – 10 часов;

Самостоятельная работа – **0** часов.

Консультации – 0 часов.

Промежуточная аттестация в форме контрольной работы и дифференцированного зачета.

## ***ОП.05 Основы калькуляции и учета***

### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа дисциплины *ОП.05 Основы калькуляции и учета* является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями СПО.

### **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина *ОП.05 Основы калькуляции и учета* относится к общепрофессиональному учебному циклу.

### **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.

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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть следующими

общими и профессиональными компетенциями:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Всего учебных занятий – **50** часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – **50** часов, из них:

- лекций – 34 часа,

- практических – 16 часов;

Самостоятельная работа – 0 часов.

Консультации – 0 часов.

Промежуточная аттестация в форме контрольной работы и дифференцированного зачета.

### ***ОП.06 Охрана труда***

#### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа дисциплины *ОП.06 Охрана труда* является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями СПО.

#### **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина *ОП.06 Охрана труда* относится к общепрофессиональному учебному циклу.

#### **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- выполнять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

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

- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

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



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

- обязанности работников в области охраны труда;

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

- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть следующими общими и профессиональными компетенциями:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Всего учебных занятий – **32** часа, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – **32** часа, из них:

- лекций – 22 часа,

- практических – 10 часов;

Самостоятельная работа – 0 часов.

Консультации – 0 часов.

Промежуточная аттестация в форме контрольной работы и дифференцированного зачета.

### ***ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности***

#### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа дисциплины *ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности* является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*.

Программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями СПО.

#### **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина *ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности* относится к общепрофессиональному учебному циклу.

#### **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

- переводить (со словарём) иностранные тексты профессиональной направленности;

- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

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

- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарём) иностранных текстов профессиональной направленности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть следующими общими и профессиональными компетенциями:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

Всего учебных занятий – **60** часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – **60** часов, из них:

- лекций – 0 часов,

- практических – 60 часов;

Самостоятельная работа – **0** часов.

Промежуточная аттестация в форме контрольной работы и дифференцированного зачета.

### ***ОП.08 Безопасность жизнедеятельности***

#### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа дисциплины ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки

квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*.

Программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями СПО.

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина *ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности»* относится к общепрофессиональному учебному циклу.

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Основная цель дисциплины *ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности»* вооружить будущих выпускников теоретическими и практическими навыками, необходимыми:

- для идентификации опасности техногенного происхождения в повседневных и чрезвычайных ситуациях;
- обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирование развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных бедствиях;
- участия в работах по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- оказания первой медицинской помощи пострадавшим.

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 рода и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового применения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военноучетных 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 и 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 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть следующими общими и профессиональными компетенциями:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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

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

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

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

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Всего учебных занятий – **36** часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – **36** часов, из них:

- лекций – 18 часов,

- практических – 18 часов;

Самостоятельная работа – **0** часов.

Консультации – 0 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

### ***ОП.09 Физическая культура***

#### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа дисциплины *ОП.09 Физическая культура* является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*.

Программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями СПО.

#### **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина *ОП.09 Физическая культура* входит в общепрофессиональный учебный цикл.

#### **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

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

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

- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

- основы здорового образа жизни.

Освоение программы дисциплины *ОП.09 Физическая культура* способствует формированию общих компетенций:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

### **Количество часов на освоение программы учебного предмета**

Всего учебных занятий - 40 часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем - 40 часов, из них:

- лекций – 0 часов,

- практических – 40 часов;

Самостоятельная работа – 0 часов.

Промежуточная аттестация в форме контрольной сдачи нормативов и дифференцированного зачета.

### ***ОП.10 Основы рисования и лепки***

#### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа дисциплины *ОП.010 Основы рисования и лепки* является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*.

Программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями СПО.

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Дисциплина *ОП.10 Основы рисования и лепки* относится к общепрофессиональному учебному циклу.

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

– выполнять геометрические построения в рисунке;

- выполнять рисунок с натуры, по образцу, по памяти и воображению;
- выполнять рисунок пирожных и тортов в цвете;
- выполнять элементы лепки;
- выполнять макет торта.

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

- технику рисунка и основы композиции;
- геометрические композиции в рисунке;
- цветовую гармонию;
- основы лепки.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть следующими общими компетенциями:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Всего учебных занятий – **30 часов**, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – **30 часов**, из них:

- лекций – 0 часов,
- практических – 30 часов;

Самостоятельная работа – **0 часов**.

Промежуточная аттестация в форме зачета.

### **3. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ**

*(профессиональные модули)*

#### ***ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента***

##### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 *Повар, кондитер*, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

*Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента* и соответствующих ему профессиональных компетенций (ПК).

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

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

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

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

##### **Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

##### **иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями;

**уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения;

**знать:**

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецепты, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

**Основные междисциплинарные курсы (МДК) модуля:**

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

МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего часов с учетом практик – 466 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки – 178 часов, включая:

обязательную аудиторную учебную нагрузку – 178 часов, из них:

- лекций – 122 часа,

- практических – 56 часов;

Самостоятельная работа – 0 часов.

Консультации – 0 часов.

Учебная практика – 108 часов.

Производственная практика – 144 часа.

Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена – 36 часов.

## **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности – Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания



	необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

***ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента***

**Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 *Повар, кондитер*, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

*Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* и соответствующих ему профессиональных компетенций (ПК).

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

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

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

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

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

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

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

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

**Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

**иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетической подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями;

**уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**знать:**

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

**Основные междисциплинарные курсы (МДК) модуля:**

МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

МДК 02.02. Процессы приготовления подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего часов с учетом практик – 705 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки – 309 часов, включая:

обязательную аудиторную учебную нагрузку – 309 часов, из них:

- лекций – 210 часов,
- практических – 99 часов;

Самостоятельная работа – 0 часов.

Консультации – 0 часов.

Учебная практика – 180 часов.

Производственная практика – 216 часов.

Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена – 6 часов.

**РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности – Приготовление и подготовка к реализации

полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
--------	---

***ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента***

**Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 *Повар, кондитер*, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

*Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* и соответствующих ему профессиональных компетенций (ПК).

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

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

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

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

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

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

**Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

**иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетической подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями;

**уметь:**

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**знать:**

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

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

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

### **Основные междисциплинарные курсы (МДК) модуля:**

МДК 03.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

МДК 03.02. Процессы приготовления подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

### **Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего часов с учетом практик – 589 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки – 337 часов, включая:

обязательную аудиторную учебную нагрузку – 319 часов, из них:

- лекций – 223 часов,

- практических – 96 часов;

Самостоятельная работа – 6 часов.

Консультации – 6 часов.

Учебная практика – 108 часов.

Производственная практика – 144 часа.

Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена – 6 часов.

### **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности – Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного

	ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### ***ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента***

##### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 *Повар, кондитер*, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

*Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента* и соответствующих ему профессиональных компетенций (ПК).



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

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

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

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

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

### **Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

#### **иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетической подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями;

#### **уметь:**

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

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**знать:**

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

**Основные междисциплинарные курсы (МДК) модуля:**

МДК 04.01. Организация приготовления, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего часов с учетом практик – 394 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки – 178 часов, включая:

обязательную аудиторную учебную нагрузку – 178 часов, из них:

- лекций – 124 часа,
- практических – 54 часа;

Самостоятельная работа – 0 часов.

Консультации – 0 часов.

Учебная практика – 72 часа.

Производственная практика – 108 часов.

Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена – 36 часов.

## **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности – Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

***ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента***

**Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 *Повар, кондитер*, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

*Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента* и соответствующих ему профессиональных компетенций (ПК).

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

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

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

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

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

**Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

**иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведении расчетов с потребителями;

**уметь:**

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения автоматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

### **Основные междисциплинарные курсы (МДК) модуля:**

МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

### **Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего часов с учетом практик – 1008 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки – 432 часа, включая:

обязательную аудиторную учебную нагрузку – 432 часа, из них:

- лекций – 270 часов,
- практических – 162 часа;

Самостоятельная работа – 0 часов.

Консультации – 0 часов.

Учебная практика – 144 часа.

Производственная практика – 360 часов.

Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена – 72 часа.

### **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности – Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
-----	----------------------------------

ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.