

**СОГЛАСОВАНО**

Директор МАУ  
«Центр питания»

Никишова Т.В.

« 28 » июня 2021 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАПОУ МО  
«Егорьевский техникум»

Астрова Л.С.

« 29 » июня 2021 г.



## **ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**Уровень профессионального образования**  
Профессиональное обучение

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,  
АДАптиРОВАННАЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ  
ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

**ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР**

Квалификация – 16675 Повар  
Форма обучения - очная  
Нормативный срок освоения ОПОП  
– 1 год 10 месяцев  
На базе основного общего образования  
специальной (коррекционной)  
общеобразовательной школы VIII вида  
(обучение детей с задержкой  
психического развития)

г. Егорьевск, 2021 год

РАССМОТРЕНО И РЕКОМЕНДОВАНО  
на заседании цикловой методической комиссии  
мастеров производственного обучения и  
преподавателей дисциплин профессионального  
цикла (общепрофессиональных дисциплин и  
профессиональных модулей) в группах СПО  
ППКРС по профессиям: 43.01.09 Повар, кондитер,  
19.01.04 Пекарь, 16675 Повар  
протокол № 1  
от « 27 » августа 2021 г.

СОГЛАСОВАНО и  
решением *научно-  
методического совета*  
*ГАПОУМО «Егорьевский  
техникум»*  
протокол №5 от «28» июня  
2021 г.,

- Основная профессиональная образовательная программа - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 16675 Повар разработана на основе
- Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
  - Федеральный закон от 24.11.1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
  - Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01. «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «2» августа 2013 г. № 798 (за-регистрирован Министерство юстиции Российской Федерации «20» августа 2013 года рег. № 29749
  - Профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н)
  - Примерной адаптированной образовательной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар, для обучающихся с умственной отсталостью, т. Дмитриев, 2020 г.
  - Рекомендаций по оформлению рабочих программ учебных дисциплин в соответствии с актуализированными ФГОС и ФГОС СПО по ТОП-50

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы со-ставляют:

- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. № 06-281);
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образова-тельных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн)

# Содержание

**Раздел 1. Общие положения**

**Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы**

**Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

**Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы**

4.1. Общие компетенции

4.2. Профессиональные компетенции

4.3. Личностные результаты

**Раздел 5. Структура образовательной программы**

5.1. Учебный план

5.2. Календарный учебный график

5.3. Рабочая программа воспитания

5.4. Календарный план воспитательной работы

**Раздел 6. Условия реализации образовательной программы**

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

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

**Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы**

**Приложение 1.** Программа учебной дисциплины ОП.01 ОП.01 Основы микробиологии, санитарии, гигиены

**Приложение 2.** Программа профессионального модуля ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и домашней птицы

**Приложение 3. Рабочая программа воспитания**

**Приложение 4. Фонды примерных оценочных средств для государственной итоговой аттестации по профессии 16675 «Повар»**

## **Раздел 1. Общие положения**

1.1. Настоящая основная образовательная программа по профессии 16675 Повар - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе

- Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 24.11.1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01. «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «2» августа 2013 г. № 798 (за- регистрован Министерство юстиции Российской Федерации «20» августа 2013 года рег. № 29749

ООП разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования специальной (коррекционной) общеобразовательной школы VIII вида

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

## **Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

*Повар*

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы., реализуемой на базе основного общего образования специальной коррекционной школы образовательной школы VIII ВИДА: 2472 академических часов

Сроки получения среднего профессионального образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования 1 год 10 месяцев

Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

## **Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

3.1. Содержание адаптированной образовательной программы представлено пояснительной запиской, учебным планом, рабочими программами учебных предметов, в том числе рабочими программами адаптационных дисциплин, планируемыми результатами освоения программы, условиями реализации программы, системой оценки результатов освоения программы, учебно-методическими материалами, обеспечивающими реализацию программы.

Учебный план содержит перечень учебных предметов (дисциплин) базового, специального и адаптационного циклов с указанием времени, отводимого на освоение учебных предметов (дисциплин), включая время, отводимое на теоретические и практические занятия.

Адаптационный цикл включает учебные дисциплины:

- АУД.01 Основы интеллектуального труда
- АУД. 02 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

Общепрофессиональный цикл включает учебные дисциплины:

- ОП.01. Основы микробиологии, санитарии, гигиены

- ОП. 02 Физиология питания
- ОП. 03 Товароведение продовольственных товаров
- ОП. 04 Оборудование и организация рабочего места
- ОП. 05 Охрана труда
- ОП.06 Основы рыночной экономики и предпринимательства
- ОП. 07 Основы калькуляции и учета

Специальный цикл включает учебные дисциплины:

- **ПМ.01** Приготовление блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы
- МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов
- МДК.01.02 Технология обработки сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
- МДК.01.03 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы
- МДК.01.04 Технология обработки сырья и приготовление сладких блюд и напитков
- МДК.01.04 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы
- УП.01 Учебная практика
- УП.01.01 Учебная практика
- УП.01.02 Учебная практика
- УП.01.03 Учебная практика
- УП.01.04 Учебная практика
- УП.01.05 Учебная практика

Рабочие программы учебных и адаптационных дисциплин раскрывают последовательность изучения разделов и тем, а также распределение учебных часов по разделам и темам.

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

## **Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы**

### **4.1. Общие компетенции**

Выпускник, освоивший рабочую программу учебной дисциплины, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)<sup>\*(2)</sup>.

1.5. Выпускник, освоивший рабочую программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими **основным видам деятельности**:

#### **Приготовление блюд из овощей и грибов.**

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов,

подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

**Приготовление блюд из рыбы.**

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

**Личностные результаты:**

Личностные результаты	Код личностных результатов
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, псих активных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой	ЛР 10

безопасности, в том числе цифровой	
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Выполняющий профессиональные навыки в различных отраслях сервиса и туризма	ЛР 13
Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	ЛР 14
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	ЛР 15
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ЛР 16
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ЛР 17
Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	ЛР 18
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</b>	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере с учетом специфики субъекта Российской Федерации	ЛР 19
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	ЛР 20
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	ЛР 21
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 22
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 23
Проявление терпимости и уважения к обычаям и традициям народов России и других государств, способности к межнациональному и межконфессиональному согласию	ЛР 24
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>	
Выполняющий трудовые функции в различных отраслях машиностроения	ЛР 25
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>	
Демонстрирующий профессиональные навыки в отраслях сервиса и туризма	ЛР 26
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ЛР 27
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	ЛР 28

## Раздел 5. Структура образовательной программы

### 5.1. Учебный план

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, ПМ, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (по семестрам)				Учебная нагрузка обучающихся						
		Экзамены	циркованный зачет	зачет	контрольная работа	максимальная учебная нагрузка	самостоятельная	промежуточная аттестация	консультации	Обязательная аудиторная нагрузка		
										обязательная нагрузка	в том числе	
											лекций	лабораторных и практических работ
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>ОУП.00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл (базовый)</b>					<b>376</b>		<b>0</b>	<b>10</b>	<b>366</b>	<b>103</b>	<b>263</b>
ОУП.01	История родного края				2	38			2	36	12	24
ОУП.02	Математика				3	58			2	56	24	32
ОУП.03	Русский язык				3	58			2	56	24	32
ОУП.04	Основы экологии				4	26			2	24	10	14
ОУП.05	Основы безопасности жизнедеятельности		3			74			2	72	31	41
ОУП.06	Физическая культура		4			122			0	122	2	120
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>					<b>346</b>		<b>6</b>	<b>14</b>	<b>326</b>	<b>135</b>	<b>191</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии, гигиены		2			43			2	41	17	24
ОП.02	Физиология питания	2				60		6	2	52	22	30
ОП.03	Товароведение продовольственных товаров		2			54			2	52	20	32
ОП.04	Оборудование и организация рабочего места		3			57			2	55	23	32
ОП.05	Охрана труда		2			52			2	50	20	30
ОП.06	Основы рыночной экономики и предпринимательства		3			38			2	36	16	20
ОП.07	Основы калькуляции и учета		4			42			2	40	17	23
<b>А.00</b>	<b>Адаптационный цикл</b>					<b>76</b>			<b>4</b>	<b>72</b>	<b>42</b>	<b>30</b>
АУД.01	Основы интеллектуального труда				2	38			2	36	16	20
АУД.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний				4	38			2	36	26	10



<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>					<b>1604</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>1576</b>	<b>178</b>	<b>1398</b>
ПМ	Профессиональные модули					<b>0</b>			<b>0</b>	<b>0</b>		
<b>ПМ.01</b>	Приготовление блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы	4				1604	0	0	10	1576	178	1398
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов		1			<b>75</b>			<b>2</b>	<b>73</b>	30	43
МДК.01.02	Технология обработки сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		2			<b>96</b>			<b>2</b>	<b>94</b>	37	57
МДК.01.03	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы		2			<b>95</b>			<b>2</b>	<b>93</b>	37	56
МДК.01.04	Технология обработки сырья и приготовление сладких блюд и напитков		4			<b>36</b>		<b>0</b>	<b>2</b>	<b>34</b>	17	17
МДК.01.04	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы		3			<b>144</b>			<b>2</b>	<b>142</b>	57	85
УП.01	Учебная практика		4						<b>0</b>	<b>0</b>		
УП.01.01	Учебная практика					<b>72</b>			<b>0</b>	<b>72</b>		72
УП.01.02	Учебная практика					<b>144</b>			<b>0</b>	<b>144</b>		144
УП.01.03	Учебная практика					<b>102</b>			<b>0</b>	<b>102</b>		102
УП.01.04	Учебная практика					<b>60</b>			<b>0</b>	<b>60</b>		60
УП.01.05	Учебная практика					<b>282</b>			<b>0</b>	<b>282</b>		282
ПП.01.01	Производственная практика		4			<b>480</b>			<b>0</b>	<b>480</b>		480
	Комплексный экзамен	4				<b>18</b>		<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
<b>ФП.00</b>	<b>Факультативные предметы</b>					<b>12</b>			<b>0</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
	Правила дорожного движения					<b>12</b>			<b>0</b>	<b>12</b>	6	6
	<b>выполнение ПЭР-консультации</b>					<b>22</b>			<b>22</b>	<b>0</b>		
	Приготовление блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы					<b>14</b>			<b>14</b>	<b>0</b>		

	Товароведение продовольственных товаров					4			4	0		
	Оборудование и организация рабочего места					4			4	0		
	<b>Итого: теоретическое обучение</b>					<b>1278</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>60</b>	<b>1212</b>	<b>464</b>	<b>748</b>
	<b>Итого: учебная и производственная практика</b>					<b>1140</b>			<b>0</b>	<b>1140</b>	<b>0</b>	<b>1140</b>
	<b>ВСЕГО:</b>					<b>2436</b>		<b>24</b>	<b>60</b>	<b>2352</b>	<b>464</b>	<b>1888</b>
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>					<b>36</b>			<b>0</b>	<b>0</b>		
						<b>2472</b>						
Консультации -60 часов						Дисциплины и МДК						1274
Промежуточная аттестация -1 неделя						Учебная практика						660
Итоговая аттестация-1 неделя						Производственная практика						480
						Консультации						20
Итоговая аттестация:						Экзамены						
выполнение выпускной практической работы						Дифференцированные зачеты						
защита письменной экзаменационной работы						Контрольные работы						

## 5.2. Календарный учебный график по профессии 16675 Повар

График учебного процесса  
 программы профессиональной подготовки рабочих,  
 адаптированной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья  
 по профессии 16675 Повар  
 Нормативный срок обучения- 1г. 10 мес.

	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь		
Курс	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19
	7	14	21	28	9	12	19	26	10	9	16	23	30	7	14	21	28	12	11	18	25
1	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	К	К	У	У
	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т			Т	Т
2	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	К	К	У	У
	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т			Т	Т

	Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь				
Курс	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29
	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	30
				3					4				5									
1	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У/Т	
	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	А	
2	У	У	У	У/Т	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	ГИА	
	Т	Т	Т	А																		

Т - Теоретическое обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

У - Учебная практика (Производственное обучение)

П - Производственная практика

А - Промежуточная аттестация (Экзамены)

ГИА - Государственная итоговая аттестация

К - Каникулы

*2 Сводные данные по бюджету времени*

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Праздничные дни	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная					
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
I курс	39 1/2	39 1/2	0	0	1/2	0	1	11	52
2курс	22 1/2	22 1/2	0	16	1/2	1	1	2	43
<b>Всего</b>	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>13</b>	<b>95</b>

### **5.3. Рабочая программа воспитания**

5.3.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

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

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

### **5.4. Календарный план воспитательной работы**

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

## **Раздел 6. Условия реализации образовательной программы**

### **6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.**

6.1.1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

#### **Перечень специальных помещений.**

##### **Кабинеты:**

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- иностранного языка;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- технического оснащения и организации рабочего места.

##### **Лаборатории:**

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

##### **Спортивный комплекс**

##### **Залы:**

- Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
- Актовый зал

**6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 16675 Повар.**

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 16675 Повар, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

### **6.1.2.1. Оснащение лабораторий**

#### **Лаборатория «Учебная кухня ресторана»**

Рабочее место преподавателя.

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

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Конвекционная печь или жарочный шкаф;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка или процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Набор инструментов для карвинга;  
Овоскоп;  
Нитраттестер;  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

#### **Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные	Шкаф морозильный
Конвекционная печь	Шкаф шоковой заморозки
Микроволновая печь	Льдогенератор
Подовая печь (для пиццы)	Фризер
Расстоечный шкаф	Тестораскаточная машина (настольная)
Плита электрическая	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Шкаф холодильный	

Тестомесильная машина (настольная)  
Миксер (погружной)  
Мясорубка  
Куттер или процессор кухонный  
Соковыжималки (для цитрусовых,  
универсальная)  
Пресс для пиццы  
Лампа для карамели  
Аппарат для темперирования шоколада  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Термометр инфрокрасный

#### **6.1.2.2. Требования к оснащению баз практик**

##### **Кухня организации питания:**

Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Конвекционная печь или жар;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Диспенсер для подогрева тарелок;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой  
для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка;

##### **Кондитерский цех организации питания:**

Весы настольные электронные  
Конвекционная печь  
Микроволновая печь  
Подовая печь (для пиццы)  
Расстоечный шкаф  
Плита электрическая  
Шкаф холодильный  
Шкаф морозильный  
Шкаф шоковой заморозки  
Тестораскаточная машина (настольная)  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый,  
плоско-решетчатый, спиральный)  
Тестомесильная машина (настольная)  
Миксер (погружной)  
Мясорубка  
Куттер  
Соковыжималки (для цитрусовых,  
универсальная)  
Пресс для пиццы  
Лампа для карамели  
Аппарат для темперирования шоколада

Термометр со шупом  
Овоскоп  
Машина для вакуумной упаковки  
Производственный стол с моечной ванной  
Производственный стол с деревянным  
покрытием  
Производственный стол с мраморным  
покрытием (охлаждаемый)  
Моечная ванна (двухсекционная)  
Стеллаж передвижной

Процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения  
продуктов);  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых,  
универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашинa с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на  
песке);  
Кофемолка;  
Лампа для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифон;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

Сифон  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Термометр инфрокрасный  
Термометр со шупом  
Овоскоп  
Машина для вакуумной упаковки  
Производственный стол с моечной ванной  
Производственный стол с деревянным  
покрытием  
Производственный стол с мраморным  
покрытием (охлаждаемый)  
Моечная ванна (двухсекционная)  
Стеллаж передвижной

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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

## **6.2. Требования к кадровым условиям**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)* и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

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

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

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

## **6.3. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы**

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

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».



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

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее –ИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

ГИА может проходить в форме защиты ВКР , проверки теоретических знаний, выполнения письменной экзаменационной работы Форму проведения образовательная организация выбирает самостоятельно.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, выполняют выпускную практическую квалификационную работу (письменная экзаменационная работа)

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

7.4. Фонды оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Фонды примерных оценочных средств для проведения ГИА приведены в приложении 4.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «ЕГОРЬЕВСКИЙ ТЕХНИКУМ»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

**К ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ РАБОЧИХ,  
АДАптиРОВАННОЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ  
ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

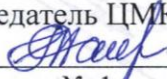
**ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР**

г. Егорьевск, 2021 г.

РАССМОТРЕНО

цикловой методической комиссией  
мастеров производственного обучения и  
преподавателей дисциплин  
профессионального цикла  
(обще профессиональных дисциплин и  
профессиональных модулей) в группах  
СПО ППКРС по профессии 43.01.09  
Повар, кондитер, 19.01.04 Пекарь

Председатель ЦМК



Жандарова Н.Н.

Протокол № 1

от «27» августа 2021 г.

**Рабочая программа разработана на основе:**

- Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01. «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «2» августа 2013 г. № 798 (за- зарегистрирован Министерство юстиции Российской Федерации «20» августа 2013 года рег. № 29749
- Профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н)
- Примерной адаптированной образовательной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар, для обучающихся с умственной отсталостью, т. Дмитриев, 2019 г.
- Рекомендаций по оформлению рабочих программ учебных дисциплин в соответствии с актуализированными ФГОС и ФГОС СПО по ТОП-50

**Организация-разработчик:** Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Егорьевский техникум»

**Разработчики:** Бырдина Т.Г., зав.метод. кабинетом ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»

Жандарова Н.Н., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»

**Внутренняя экспертиза:** Ботова Н.В., заведующий структурным подразделением ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП. 01 Основы микробиологии санитарии и гигиены

**1.1. Область применения рабочей программы** Программа общепрофессиональной дисциплины «Основы микробиологии санитарии и гигиены» является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар, разработанной в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 798 по профессии 260807.01 Повар-кондитер.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

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

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

**1.4. Выпускник, освоивший рабочую программу учебной дисциплины, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

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

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

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

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

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

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)\*[\(2\)](#).

**1.5. Выпускник, освоивший рабочую программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:**  
**Приготовление блюд из овощей и грибов.**

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

#### **Приготовление блюд из рыбы.**

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

#### **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

#### **Приготовление сладких блюд и напитков.**

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Личностные результаты:

<b>Личностные результаты</b>	<b>Код личностных результатов</b>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8

Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12

## 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	43
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	24
в т. ч.:	
теоретическое обучение	17
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	24
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	-
контрольная работа <i>(если предусмотрено)</i>	-
консультации	2
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	Дифференцированный зачет

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Морфология микроорганизмов ОК 1-7; ПК 1.1-1.2; ПК 2.1- 2.5; ПК 4.1-4.3; ПК 5.1-5.4; ПК 7.1-7.3; ЛР 1-12	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1. Классификация бактерий. Строение бактерий, размножение бактерий.	
	2. Плесневые грибы. Размножение грибов. Дрожжи, размножение. Вирусы.	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>
	Основные виды микроорганизмов	1
	Способы размножения: бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов	1
	Различия культурных и диких дрожжей, вредители в производстве мучных кондитерских изделий и хлеба	1
Тема 2. Физиология микроорганизмов ОК 1-7; ПК 1.1-1.2; ПК 2.1- 2.5; ПК 4.1-4.3; ПК 5.1-5.4; ПК 7.1-7.3; ЛР 1-12	Формы и размеры бактерий	1
	<b>Содержание</b>	<b>3</b>
	1. Состав клеток микроорганизмов. Питание микроорганизмов, дыхание микроорганизмов	
	2. Процессы, вызываемые микроорганизмами при производстве и хранении пищевых продуктов	
	3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>
	Различия между аэробными и анаэробными микроорганизмами	1
Отличия микроорганизмов-сапрофитов от микроорганизмов-паразитов	1	
Тема 3. Микроорганизмы в природе ОК 1-7; ПК 1.1-1.2; ПК 2.1- 2.5; ПК 4.1-4.3; ПК 5.1-5.4; ПК 7.1-7.3; ЛР 1-12	Составить схему брожения (спиртового и уксуснокислого)	1
	Процесс гниения	1
	<b>Содержание</b>	<b>1</b>
	1. Микрофлора почвы, воды, воздуха. Микрофлора человека	
	<b>Практические занятия</b>	<b>3</b>
	Микроорганизмы, содержащиеся в полости рта	1
	Самая благоприятная среда в природе	1
Тема 4. Санитарная оценка доброкачественности пищевых продуктов	Причина массовых заболеваний людей	1
	<b>Содержание</b>	<b>3</b>
	1. Методы исследований доброкачественности пищевых продуктов	
	2. Признаки доброкачественности и порчи пищевых продуктов	
3. Пищевые отравления не микробного происхождения		

ОК 1-7; ПК 1.1-1.2; ПК 2.1- 2.5; ПК 4.1-4.3; ПК 5.1-5.4; ПК 7.1-7.3; ЛР 1-12	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>
	Пищевые продукты, через которые может происходить заражение зоонозами	1
	Меры предупреждения острых кишечных инфекций на предприятиях общественного питания	1
	Механизм заражения кишечными инфекциями	1
	Методы исследований доброкачественности пищевых продуктов	1
Тема 5. Основы санитарии и гигиены ОК 1-7; ПК 1.1-1.2; ПК 2.1- 2.5; ПК 4.1-4.3; ПК 5.1-5.4; ПК 7.1-7.3; ЛР 1-12	<b>Содержание</b>	<b>3</b>
	1. Гигиена труда, личная гигиена работников общественного питания	
	2. Производственный травматизм, меры предупреждения производственного травматизма	
	3. Оказание доврачебной помощи пострадавшим	
ОК 1-7; ПК 1.1-1.2; ПК 2.1- 2.5; ПК 4.1-4.3; ПК 5.1-5.4; ПК 7.1-7.3; ЛР 1-12	<b>Практические занятия</b>	<b>5</b>
	Последовательность одевания санитарной одежды	1
	Личная гигиена работников предприятий общественного питания	1
	Санитарные требования к содержанию рук и тела в чистоте	1
	Санитарные требования к состоянию полости рта, волос	1
	Санитарные требования к санитарной одежде	1
Тема 6. Санитарные требования ОК 1-7; ПК 1.1-1.2; ПК 2.1- 2.5; ПК 4.1-4.3; ПК 5.1-5.4; ПК 7.1-7.3; ЛР 1-12	<b>Содержание</b>	<b>3</b>
	1. Санитарные требования к территории предприятия общественного питания. Дезинфекция, дератизация и дезинсекция	
	2. Санитарный режим поведения и медицинские обследования работников общественного питания	
	3. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и к обслуживанию посетителей	
	<b>Практические занятия</b>	<b>5</b>
	Санитарный контроль на предприятии общественного питания	1
	Санитарные требования к материалам для изготовления оборудования, посуды и инвентаря	1
	Санитарные требования к производственным столам, кухонной и столовой посуды	
	Санитарные требования к мытью столовой и кухонной посуде	1
	Санитарные требования к уборке производственных помещений	1
Дифференцированный зачет		1
<b>Консультации</b>		<b>2</b>
<b>Всего</b>		<b>43</b>



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Микробиологии санитарии и гигиены», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, мультимедийными пособиями).

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### 3.2.1 Печатные издания

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 12-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 256
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023

##### 3.2.2 Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знания:</p> <p>основные группы микроорганизмов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</p> <p>санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</p> <p>правила личной гигиены работников пищевых производств;</p> <p>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;</p> <p>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>
<p>Умения:</p> <p>соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
<p><b>ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12</b></p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии.</p> <p>Участие в исследовательской и проектной работе.</p> <p>Проявление высокопрофессиональной трудовой активности.</p> <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах</p>	<p>Экспертное наблюдения выполнения практических работ, участие в конкурсах, портфолио, проведение анкетирования</p>

	<p>по профессии, викторинах, в предметных неделях.</p> <p>Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики.</p> <p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде.</p> <p>Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа.</p>	
--	--	--

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «ЕГОРЬЕВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ МО  
«Егорьевский техникум»  
Астрова Л.С.  
«27» августа 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ, РЫБЫ, МЯСА  
И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ.**

**К ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ РАБОЧИХ,  
АДАптиРОВАННОЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ  
ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

**ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР**

## РАССМОТРЕНО

цикловой методической комиссией  
мастеров производственного обучения и  
преподавателей дисциплин  
профессионального цикла  
(обще профессиональных дисциплин и  
профессиональных модулей) в группах  
СПО ППКРС по профессии 43.01.09  
Повар, кондитер, 19.01.04 Пекарь  
Председатель ЦМК

Жандарова Н.Н.

Протокол № 1

от « 27 » августа 2021 г.

Рабочая программа разработана на основе:

- Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01. «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «2» августа 2013 г. № 798 (за- зарегистрирован Министерство юстиции Российской Федерации «20» августа 2013 года рег. № 29749
- Профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н)
- Примерной адаптированной образовательной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар, для обучающихся с умственной отсталостью, т. Дмитров, 2020 г.
- Рекомендаций по оформлению рабочих программ учебных дисциплин в соответствии с актуализированными ФГОС и ФГОС СПО по ТОП-50

**Организация-разработчик:** Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Егорьевский техникум»

**Разработчики:** Ботова Н.В., заведующий структурным подразделением ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»  
Жандарова Н.Н., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»

**Внутренняя экспертиза:** Бырдина Т.Г., зав.метод. кабинетом ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ПМ.01 Приготовление блюд из овощей , грибов, рыбы, мяса и домашней птицы.

### 1.1. Область применения рабочей программы

Программа общепрофессиональной дисциплины «ПМ.01 Приготовление блюд из овощей , грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, и теста » является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар, разработанной в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 798 по профессии 260807.01 Повар-кондитер.

**1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины** – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, рыбы, мясо.
- обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы оценивать качество готовых блюд
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд

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

- - ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.
- ассортимент, - - товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
- - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
- - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
- - классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**1.4.** Выпускник, освоивший рабочую программу учебной дисциплины, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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



- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)\*<sup>(2)</sup>.

1.5. Выпускник, освоивший рабочую программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими **основным видам деятельности:**

**Приготовление блюд из овощей и грибов.**

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

**Приготовление блюд из рыбы.**

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

**Личностные результаты:**

Личностные результаты	Код личностных результатов
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде	ЛР 4

лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, псих активных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12

Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 1604

в том числе в форме практической подготовки 258

Из них на освоение МДК 436

в том числе консультации 10

практики, в том числе учебная 660

производственная 480

*Промежуточная аттестация - 18*

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.									
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Учебная	Производственная	Консультации	Самостоятельная работа <sup>1</sup>
				Обучение по МДК				Практики					
				Всего	В том числе			Промежут. аттест.	Лаборат. и практ. занятия				
1	2	3	4		5	6	7			8	9	10	11
ОК 1-7; ПК 1.1-1.2; ЛР 1-12	Раздел модуля 1. МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	147	43	73		43	-	72			2	-	
ОК 1-7; ПК 2.1- 2.5; ЛР 1-12	Раздел модуля 2. МДК 01.02 Технология обработки сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	240	57	94		57	-	144			2	-	
ОК 1-7; ПК 4.1-4.3; ЛР 1-12	Раздел модуля 3. <i>МДК 01.03 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы</i>	197	56	93		56	-	102			2	-	
ОК 1-7; ПК 7.1-7.3; ЛР 1-12	Раздел модуля 4. МДК 01.04 Приготовление сладких блюд и напитков	96	17	34		17		60			2	-	
ОК 1-7; ПК 5.1-5.4;	Раздел модуля 5. МДК 01.05 Технология обработки сырья	426	85	142		85	-	282			2	-	

<sup>1</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

<sup>2</sup> Данная колонка указывается только для специальностей СПО.

ЛР 1-12	и приготовление блюд из мяса и домашней птицы										
ОК 1-7; ПК 1.1-1.2; ПК 2.1- 2.5; ПК 4.1-4.3; ПК 5.1-5.4; ПК 7.1-7.3; ЛР 1-12	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная практика))	480							480		
	Промежуточная аттестация	18									
	<i>Всего</i>	<b>1604</b>	<b>271</b>	<b>436</b>	<b>18</b>	<b>271</b>	<b>-</b>	<b>660</b>	<b>480</b>	<b>10</b>	<b>-</b>

Ячейки в столбцах 3, 5, 9, 10 заполняются жирным шрифтом, в 6, 7 – обычным. Если какой-либо вид учебной работы не предусмотрен, необходимо в соответствующей ячейке поставить прочерк. Количество часов, указанное в ячейках столбца 3, должно быть равно сумме чисел в соответствующих ячейках столбцов 5, 9, 10, 11, 12 (жирный шрифт) по горизонтали. Количество часов, указанное в ячейках строки «Всего», должно быть равно сумме чисел соответствующих столбцов по вертикали. Количество часов, указанное в ячейке столбца 3 строки «Всего», должно соответствовать количеству часов на освоение программы профессионального модуля в пункте 1.3 общих положений программы. Количество часов на самостоятельную работу обучающегося должно соответствовать указанному в пункте 1.3 общих положений программы. Сумма количества часов на учебную и производственную практику (в строке «Всего» в столбцах 9 и 10) должна соответствовать указанному в пункте 1.3 общих положений программы. Для соответствия сумм значений следует повторить объем часов на производственную практику, проводимую концентрированно, в колонке «Всего часов» и в предпоследней строке столбца «Производственная».

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов		<b>73</b>
Тема №1. Организация работы овощного и горячего цеха ОК 1-7; ПК 1.1-1.2; ЛР 1-12	Содержание	2
	Требования к организации овощного и горячего цеха Организация рабочих мест, виды технологического оборудования и производственного инвентаря, техника безопасности при обработке овощей, грибов, пряностей.	1
	В том числе практические занятия Выбор оборудования и инвентаря для обработки овощей. Организовать рабочее место	1
Тема 1.2 Значение овощей в питании. Обработка овощей и грибов ОК 1-7; ПК 1.1-1.2; ЛР 1-12	Содержание	26
	1. Значение овощей в питании человека. Классификация овощей и грибов	
	2. Пищевая ценность, определении е качества исходного сырья	
	3. Ассортимент, товароведная характеристика. Требования к качеству различных видов овощей и грибов	
	4. Условия и сроки хранения овощей и грибов	
	5. Обработка и формы нарезки картофеля, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	6. Обработка и формы нарезки корнеплодов, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	7. Обработка и формы нарезки корнеплодов, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	8. Обработка и формы нарезки капустных овощей, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	9. Обработка и формы нарезки луковых овощей, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	10. Обработка и формы нарезки плодовых овощей, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	11. Обработка и формы нарезки салатных и десертных овощей, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	12. Обработка консервированных овощей, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	13. Обработка и подготовка овощей к фаршированию. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	14. Охлаждение и замораживание подготовленных овощей и грибов	
	15. Подбор оборудования и инвентаря для обработки овощей и грибов	
Практические занятия		11
Организация рабочего места		1
Заполнить таблицы «формы нарезки картофеля»		1
Заполнить таблицы «формы нарезки моркови»		1

	Заполнить таблицы «формы нарезки свеклы»	1
	Заполнить таблицы «формы нарезки капустных овощей»	1
	Заполнить таблицы «формы нарезки луковых овощей»	1
	Заполнить таблицы «формы нарезки плодовых овощей»	1
	Заполнить таблицы «формы нарезки салатных и десертных овощей»	1
	Заполнить технологические схемы: обработка и подготовка консервированных овощей	1
	Заполнить технологические схемы: обработка и подготовка грибов	1
	Заполнить технологические схемы: охлаждение подготовленных овощей и грибов. Замораживание подготовленных овощей и грибов.	1
	Заполнить технологические схемы: сушеных подготовленных овощей и грибов.	1
Тема 1.3 Способы тепловой кулинарной обработки продуктов при приготовлении блюд из овощей и грибов. ОК 1-7; ПК 1.1-1.2; ЛР 1-12	Содержание	5
	1. Значение тепловой обработки	
	2. Основные способы тепловой кулинарной обработки.	
	3. Комбинированные и вспомогательные способы тепловой обработки	
	Практические занятия	2
	Заполнение таблицы « Основные способы тепловой обработки»	1
	Заполнение таблицы « Вспомогательные и комбинированные способы тепловой обработки»	1
	Содержание	38
	1. Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей.	
	2. Технология приготовления блюд и гарниров из вареных овощей. Способы оформления и правила подачи	
	3. Технология приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей. Способы оформления и правила подачи	
	4. Технология приготовления блюд и гарниров из жаренных овощей. Способы оформления и правила подачи	
	5. Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей. Способы оформления и правила подачи	
	6. Технология приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей. Способы оформления и правила подачи	
	7. Технология приготовления блюд и грибов . Способы оформления и правила подачи	
	8. Технология приготовления блюд из полуфабрикатов. Способы оформления и правила подачи	
	Практические занятия	30
Температурный режим и технология приготовления блюд и гарниров из вареных овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи.	1	
Температурный режим и технология приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей. Способы	1	

сервировки, варианты оформления и правила подачи.	
Температурный режим и технология приготовления блюд и гарниров из жаренных овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи.	1
Температурный режим и технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи	1
Температурный режим и технология приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи.	1
Составление технологической карты «Жаренная капуста в кляре»	1
Составление технологической карты «Котлеты картофельные»	1
Составление технологической карты «Картофельная запеканка»	1
Составление технологической карты «Картофельные зразы»	1
Составление технологической карты «Голубцы овощные»	1
Составление технологической карты «Заправочных супов.	1
Составление технологической карты «Щи из свежей капусты и картофелем »	1
Составление технологической карты «Щи зеленые»	1
Составление технологической карты «Борщ »	1
Составление технологической карты «Борщ с капустой и картофелем »	1
Составление технологической карты «Суп из овощной»	1
Составление технологической карты «Суп картофельный »	1
Составление технологической карты «Суп пюре»	1
Составление технологической карты «Суп пюре из овощей»	1
Составление технологической карты « Окрошка овощная»	1
Составление технологической карты «Свекольника »	1
Составление технологической карты «Салат из сырых овощей »	1
Составление технологической карты « Салат из белокочанной капусты»	1
Составление технологической карты « Салат из моркови»	1
Составление технологической карты «Салат витаминный »	1
Составление технологической карты « Салат из вареных »	1
Составление технологической карты «Салат картофельный »	1
Составление технологической карты « Винегрета овощного »	1
Составление технологической карты « Икра грибная»	1
Составление технологической карты «Икра кабачковая»	1
Консультация	1

	Консультация	1
	Дифференцированный зачет	1
	Дифференцированный зачет	1
Учебная практика	Приготовление блюд из овощей и грибов.	
Тема 1 Приготовление блюд из овощей и грибов.	<b>Содержание</b>	<b>72</b>
ОК 1-7; ПК 1.1-1.2; ЛР 1-12	1. Охрана труда. Инструктаж. Знакомство с овощным цехом, оборудованием ,инвентарём	6
	2. Определять виды продуктов питания в зависимости от их происхождения, сорта, формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета. Первичная обработка овощей.	6
	3. Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей «Картофельная запеканка»	6
	4. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и овощей, жареных во фритюре « Жаренная капуста в кляре»	6
	5. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и овощей, жареных во фритюре «Картофельные зразы»	6
	6. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. «Суп пюре»	6
	7. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. «Суп картофельный »	6
	8. Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей. « Голубцы овощные»	6
	9. Приготовление блюд из фаршированных овощей «Фаршированный перец»	6
	10. Приготовление блюд из фаршированных овощей «Фаршированные кабачки ,помидоры»	6
	11. Приготовление блюд из грибов. « Икра грибная»	6
	12. Приготовление блюд из грибов. «Суп пюре грибной»	6
	<b>МДК 01.02 Технология обработки сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</b>	<b>94</b>
Тема 1.1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из круп.	<b>Содержание</b>	<b>24</b>
ОК 1-7; ПК 2.1- 2.5; ЛР 1-12	1. Значение и пищевая ценность блюд из круп. Роль блюд из круп в питании.	
	2. Подготовка круп к варке. Классификация каш.	
	3. Технология приготовления рассыпчатых каш.	
	4. Технология приготовления вязких каш.	
	5. Технология приготовления жидких каш.	
	6. Блюда и гарниры из каш. Требование к качеству, сроки хранения. Способы оформления и правила подачи блюд из круп.	
	7. Технология приготовления запеканки рисовой. Требование к качеству ,сроки хранения.	
	8. Технология приготовления биточек рисовых. Требование к качеству ,сроки хранения.	
	9. Технология приготовления пудинга из манной крупы	
	10. Технология приготовления плова из риса с овощами	
	Практические занятия	14



	Составить схему каш.	1
	Составление технологической карты рассыпчатой каши	1
	Составить технологическую таблицу вязкой каши	1
	Составить технологическую таблицу жидких каш .	1
	Составление технологической карты «Запеканка гречневая»	1
	Составление технологической карты «Запеканка рисовая»	
	Составление технологической карты «Биточков из манной каши»	1
	Составление технологической карты «Биточков из рисовой каши»	
	Составление технологической карты «Пудинга рисового»	1
	Составление технологической карты «Каша Гурьевская»	
	Составление технологической карты « Щи по - уральски »	1
	Составление технологической карты « Рассольник ленинградские».	1
	Составление технологической карты «Суп с крупами»	1
	Составление технологической карты « Суп молочный с крупами»	1
Тема 1.2 Технология обработки сырья и приготовления блюд из бобовых  ОК 1-7; ПК 2.1- 2.5; ЛР 1-12	Содержание	17
	1. Товароведная характеристика бобовых.	
	2. Организация механической кулинарной обработки и механическая кулинарная обработка бобовых.	
	3. Варка бобовых	
	4. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд и гарниров из бобовых. Способы оформления и правила подачи блюд из бобовых	
	5. Технология приготовления бобовых с жиром и луком	
	6. Контрольная работа	
	Практические занятия	11
	Составление технологической карты фасоли в соусе	1
	Составление технологической карты пюре из бобовых.	1
	Составление технологической карты бобовых в молочном соусе	1
	Составление технологической карты пюре из бобовых	1
	Составление технологической карты бобов стручковых тушеных	1
	Составление технологической карты фасоли белой в горшочка	1
	Составление технологической карты фасоли стручковой тушеной	1
	Составление технологической карты « Котлет из гороха»	1
	Составление технологической карты « Фасоли отварной.»	1

	Составление технологической карты «Суп картофельный с фасолью »	1	
	Составление технологической карты «Суп с бобовыми»	1	
Тема 1.3 Технология обработки сырья и приготовления блюд из макаронных изделий  ОК 1-7; ПК 2.1- 2.5; ЛР 1-12	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	1.	Значение и пищевая ценность блюд из макаронных изделий.	
	2.	Варка макаронных изделий (сливным способом).	
	3.	Варка макаронных изделий ( не сливным способом)	
	4.	Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд и гарниров из макаронных изделий.	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
		Составление технологической карты « Макароны с сыром »	1
		Составление технологической карты « Макароны отварные с грибами »	1
		Составление технологической карты «Макароны с ветчиной и томатом »	1
		Составление технологической карты «Макароны запеченные с яйцом »	1
	Составление технологической карты «Макаронник »	1	
	Составление технологической карты «Лапшевник с творогом »	1	
Тема 1.4 Технология обработки сырья и приготовления блюд из яиц  ОК 1-7; ПК 2.1- 2.5; ЛР 1-12	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	1.	Характеристика яичных продуктов	
	2.	Варка яиц	
	3.	Жаренные блюда	
	4.	Запеченные блюда	
	5.	Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд и гарниров из яиц.	
	6.	Контроль знаний	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
		Составление технологической карты «Яичная кашка»	1
		Составление технологической карты « яичница – глазунья с ветчиной»	1
		Составление технологической карты « яичница – глазунья с овощами »	1
		Составление технологической карты «Драчена»	1
		Составление технологической карты «Омлет с морковью»	1
		Составление технологической карты «Омлет с сыром»	1
Тема 1.5 Технология обработки сырья и приготовления блюд из творога  ОК 1-7;	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	
	1	Характеристика блюд из творога	
	2	Холодные блюда из творога	
	3	Горячие блюда из творога	
	4	Жаренные блюда из творога	
	5	Запеченные блюда из творога	

ПК 2.1- 2.5; ЛР 1-12	6	Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд и гарниров из творога.	
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>
	Составление технологической карты « Творожная масса со сметаной »		1
	Составление технологической карты « Вареники ленивые »		1
	Составление технологической карты « Пудинг из творога на пару»		1
	Составление технологической карты « Пудинг из творога запечённый»		1
	Составление технологической карты «Сырники по Киевски »		1
Тема 1.6 Технология обработки сырья и приготовления теста. ОК 1-7; ПК 2.1- 2.5; ЛР 1-12	<b>Содержание</b>		<b>15</b>
	1.	Значение изделий из теста	
	2.	Способы разрыхления	
	3.	Подготовка сырья	
	<b>Практические занятия</b>		<b>12</b>
	Составление схемы приготовления дрожжевого теста безопасным способом.		1
	Составление схемы приготовления теста для блинов.		1
	Составление схемы приготовления теста для оладий.		1
	Составление схемы приготовления теста для пончиков.		1
	Составление схемы приготовления пресного теста .		1
	Составление схемы приготовления теста для пельменей.		1
	Составление схемы приготовления теста для лапши.		1
	Составление схемы приготовления вареников.		1
	Составление схемы приготовления теста для пиццы.		1
	Составление схемы приготовления сдобного теста.		1
	Составление схемы приготовления заварного теста		1
	Составление схемы приготовления песочного теста.		1
	Консультация		1
	Консультация		1
	Дифференцированный зачет		1
Дифференцированный зачет		1	
Учебная практика ОК 1-7; ПК 2.1- 2.5; ЛР 1-12	<b>Содержание</b>		<b>144</b>
	Приготовление каш и блюд из них.		6
	Приготовление каш и блюд из них.		6
	Приготовление блюд из макаронных изделий		6
	Приготовление блюд из макаронных изделий		6
	Приготовление блюд из творога « Творожная масса со сметаной »		6

	Приготовление блюд из творога « Вареники ленивые »	6
	Приготовление блюд из творога « Пудинг из творога на пару»	6
	Приготовление блюд из творога « Пудинг из творога запечённый»	6
	Приготовление блюд из творога «Сырники по Киевски »	6
	Приготовление каши Гурьевска	6
	Приготовление каши Гурьевска	6
	Приготовление блинов, оладий и блинчиков.	6
	Приготовление блинов, оладий и блинчиков.	6
	Приготовление блинов, оладий и блинчиков.	6
	Приготовление блинов, оладий и блинчиков.	6
	Варка яиц вкрутую, в мешочек, всмятку.,	6
	Варка яиц вкрутую, в мешочек, всмятку.	6
	Приготовление различных яичниц и омлетов « яичница – глазунья с ветчиной»	6
	Приготовление различных яичниц и омлетов .« яичница – глазунья с овощами »	6
	Приготовление различных яичниц и омлетов .«Омлет с морковью»	6
	Приготовление различных яичниц и омлетов. «Омлет с сыром»	6
	Приготовление различных яичниц и омлетов. « Омлет с овощами»	6
	Приготовление рассыпчатых каши	6
	Приготовление рассыпчатых каши	6
<b>МДК 01.03 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы</b>		<b>93</b>
Содержание		41
Тема №1.1 Организация работы рыбного цеха. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы .  ОК 1-7;	1.	Общие требования к рыбе. Значение рыбы и рыбных блюд в питании человека.
	2.	Классификация, пищевая ценность основного сырья. Характеристика основных видов сырья. Пищевая ценность морепродуктов.
	3.	Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
	4.	Механической кулинарной обработки рыбы.
	5.	Размораживание рыбы.
	6.	Обработка чешуйчатой рыбы.
	7.	Обработка бесчешуйчатой рыбы
	8.	Приготовление филе с кожей и реберными костями
	9.	Обработка рыбы на порционные куски ( кругляши)
	10.	Технология приготовления п/ф из рыбы ( отварная)

ПК 4.1-4.3; ЛР 1-12	11.	Технология приготовление п/ф из рыбы ( припущенная)		
	12.	Технология приготовление п/ф из рыбы (жаренная основным способом)		
	13.	Технология приготовление п/ф из рыбы ( жаренная во фритюре)		
	14.	Технология приготовление рыбной котлетной массы.		
	15.	Технология приготовление рыбы для фарширования.		
	16.	Обработка пищевых отходов.		
	17.	Обработка морепродуктов.		
	18.	Контрольная работа		
	<b>Практические занятия</b>			<b>23</b>
	Подготовка и организация рабочего места.			1
	Классификация пород рыбы.			1
	Оценка качества рыбного сырья и нерыбных морепродуктов органолептическим методом.			1
	Правила размораживания мороженой рыбы			1
	Правила вымачивания соленой рыбы.			1
	Правила механической кулинарной обработки рыбы.			1
	Техника механической кулинарной обработки рыбы.			1
	Правила механической кулинарной обработки рыбы п/п.			1
	Составить схему обработка рыбы на филе			1
Составить таблицу обработки видов рыб.			1	
Составить схему обработка рыбы на филе без кожи и костей.			1	
Составить схему обработке осетровых рыб			1	
Составить таблицу виды панировок.			1	
Способы и техника панирования			1	
Составить таблицу п/ф из котлетной массы			1	
Способы и техника маринования, панирование, формования полуфабрикатов из рыбы.			1	
Составить таблицу п/ф из котлетной массы			1	
Составить таблицу кулинарное использование разных п/ф.			1	
Составить таблицу кулинарное использование разных п/ф.			1	
Составить технологическую схему по обработке кальмаров.			1	
Способы минимизации рыбных отходов.			1	
Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения			1	
Составить таблицу п/ф из морепродуктов.			1	
<b>Содержание</b>			<b>52</b>	
1.	Изменения , происходящие при тепловой обработке рыбы.			

Тема № 1.2 Техническое оснащение и организация рабочего места повара, с соблюдением санитарно-гигиенических требований к организации процесса, при приготовлении блюд из рыбы.  ОК 1-7; ПК 4.1-4.3; ЛР 1-12	2.	Технология приготовления отварной рыбы порционными кусками.	
	3.	Технология приготовления отварной рыбы целыми тушками.	
	4.	Технология приготовления отварной рыбы звеньями.	
	5.	Технология приготовления припущенной рыбы.	
	6.	Технология приготовления жареной рыбы.	
	7.	Технология приготовления жареной рыбы во фритюре.	
	8.	Технология приготовления запеченной рыбы.	
	9.	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы.	
	10.	Технология приготовления блюд из рыбной кнельной массы.	
	11.	Технология приготовления блюд из морепродуктов.	
	12.	Требования к качеству, условия и сроки хранения вторых горячих блюд из рыбы. Способы оформления и правила подачи блюд.	
	13.	Технология приготовления холодных блюд из рыбы.	
	14.	Технология приготовления холодных закусок из рыбы.	
	15.	Технология приготовления рыбного бульона.	
	16.	Технология приготовления супов из рыбы.	
	17.	Технология приготовления рыбного соуса.	
	18.	Консультация	
	19.	Консультация	
	20.	Дифференцированный зачет	
	21.	Дифференцированный зачет	
	<b>Практические занятия</b>		
Техническое оснащение и организация рабочего места приготовления блюд из рыбы.			1
Виды тепловой обработки - варка			1
Составить таблицу продолжительности варки			1
Работа со сборником рецептов			1
Виды тепловой обработки - припускание			1
Составить таблицу продолжительности варки			1
Работа со сборником рецептов			1
Виды тепловой обработки – варка на пару			1
Работа со сборником рецептов			1
Виды тепловой обработки – жарка основным способом			1
Составить таблицу продолжительности жарки			1
Составить технологическую карту «Зразы из рыбы»			1
Составить технологическую карту «Рыбного фарша»			1

	Работа со сборником рецептов	1
	Составить технологическую карту «Рыбная солянка»	1
	Работа со сборником рецептов	1
	Виды тепловой обработки – жарка во фритюре	1
	Составить технологическую карту «Тельное из рыбы»	1
	Составить таблицу продолжительности жарки во фритюре	1
	Работа со сборником рецептов	1
	Потери в весе при тепловой обработке блюд из рыбы	1
	Составить технологическую карту «Руллет рыбный»	1
	Работа со сборником рецептов	1
	Составить технологическую карту «Рыба фаршированная»	1
	Работа со сборником рецептов	1
	Составить технологическую карту «Сельдь под шубой»	1
	Работа со сборником рецептов	1
	Составить технологическую карту «Рыба под маринадом»	1
	Работа со сборником рецептов	1
	Составить технологическую карту «Сельдь под шубой»	1
	Составить технологическую карту «Салат рыбный»	1
	Составить технологическую карту «Рыбная солянка»	1
	Составить технологическую карту «Рыба заливная»	1
Учебная практика	<b>Содержание</b>	<b>102</b>
Тема 3. Приготовление блюд из рыбы. ОК 1-7; ПК 4.1-4.3; ЛР 1-12	Приготовление простых рыбных блюд из отварной рыбы, жареной, запеченной, фаршированной рыбы.	6
	Приготовление простых рыбных блюд из отварной рыбы, жареной, запеченной, фаршированной рыбы.	6
	Приготовление простых рыбных блюд из отварной рыбы, жареной, запеченной, фаршированной рыбы.	6
	Приготовление простых рыбных блюд из отварной рыбы, жареной, запеченной, фаршированной рыбы.	6
	Приготовление простых рыбных блюд из отварной рыбы, жареной, запеченной, фаршированной рыбы.	6
	Приготовление простых рыбных блюд из отварной рыбы, жареной, запеченной, фаршированной рыбы.	6
	Приготовление простых блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели).	6
	Приготовление простых блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели).	6
	Приготовление простых блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели).	6
	Приготовление простых блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели).	6
	Приготовление простых блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели).	6
	Приготовление из котлетной массы(зраз, тельного и рулетов).	6
	Приготовление из котлетной массы(зраз, тельного и рулетов).	6
	Приготовление из котлетной массы(зраз, тельного и рулетов).	6

	Приготовление из котлетной массы(зраз, тельного и рулетов).	6	
	Приготовление простых блюд из морепродуктов. Приготовление суше и роллы.	6	
	Приготовление простых блюд из морепродуктов. Приготовление суше и роллы.	6	
Тема № 1.1 Технология приготовления сладких блюд и напитков.  ОК 1-7; ПК 7.1-7.3; ЛР 1-12	<b>МДК 01.04 Приготовление сладких блюд и напитков</b>	<b>34</b>	
	<b>Содержание</b>	<b>34</b>	
	1.	Характеристика сладких блюд.	
	2.	Технология приготовления компотов из свежих плодов .	
	3.	Технология приготовления компота из ягод.	
	4.	Характеристика железированных блюд.	
	5.	Технология приготовления киселя из ягод.	
	6.	Технология приготовления желе и муссов.	
	7.	Технология приготовления горячих сладких блюд.	
	8.	Технология приготовления яблоки в тесте .	
	9.	Классификация и ассортимент , пищевая ценность напитков.	
	10.	Технология приготовления чая	
	11.	Технология приготовления какао	
	12.	Технология приготовления кофе	
	13.	Технология приготовления холодных напитков	
	14.	Способы оформления и правила подачи сладких блюд и напитков.	
	15.	Требования к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд и напитков.	
	16.	Консультация	
	17.	Консультация	
	18.	Дифференцированный зачет	
19.	Дифференцированный зачет		
ОК 1-7; ПК 7.1-7.3; ЛР 1-12	<b>Практические занятия</b>	<b>17</b>	
	Составить схему приготовления компота из сухофруктов.	1	
	Работа со сборником рецептур	1	
	Составить таблицу железированных блюд.	1	
	Работа со сборником рецептур	1	
	Составить схему приготовления киселя из клюквы.	1	
	Работа со сборником рецептур	1	
	Составить схему приготовления желе молочного.	1	
	Работа со сборником рецептур	1	
	Составить схему приготовления шарлотки яблочной.	1	
Составить технологическую карту по приготовлению «Самбук яблочный »	1		



	Составить технологическую карту по приготовлению « крем ванильный из сметаны»	1	
	Составить технологическую карту по приготовлению «Пудинг сухарный»	1	
	Составить технологическую карту по приготовлению « Сбитень»	1	
	Составить технологическую карту по приготовлению « Морс»	1	
	Составить технологическую карту по приготовлению «Напиток клюквенный»	1	
	Составить технологическую карту по приготовлению « Молочного коктейля»	1	
	Составить технологическую карту по приготовлению «Чай холодный»	1	
Учебная практика ОК 1-7; ПК 7.1-7.3; ЛР 1-12	<b>Содержание</b>	<b>60</b>	
	Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао)	6	
	Приготовление компотов из сушёных фруктов.	6	
	Приготовление компотов из свежих фруктов и ягод.	6	
	Приготовление холодных напитков (чай, коктейлей, морс, )	6	
	Приготовление железированных блюд.	6	
	Приготовление горячих сладких блюд (пудинг, шарлотка, гренки с плодами).	6	
	Приготовление фруктовых десертов.	6	
	Приготовление без дрожжевого сдобного теста и изделий из него	6	
	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	6	
	Приготовление бисквитного теста и изделий из него	6	
<b>2 курс</b>	<b>МДК 01.05 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	<b>142</b>	
	<b>Содержание</b>	<b>35</b>	
Тема №1.1 Организация работы мясного цеха. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса .  ОК 1-7; ПК 5.1-5.4; ЛР 1-12	1	Общие требования к мясу. Значение мяса и мясных блюд в питании человека.	
	2	Классификация, пищевая ценность основного сырья. Характеристика основных видов сырья. Пищевая ценность мясопродуктов.	
	3	Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса.	
	4	Механической кулинарной обработки мяса. Размораживание мяса.	
	5	Механическая обработка говядины	
	6	Механическая обработка свинины	
	7	Механическая обработка баранины	
	8	Технология приготовления мясных продуктов	
	9	Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины	
	10	Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из мяса говядины	
	11	Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины	

	12	Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса свинины	
	13	Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из мяса свинины	
	14	Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса свинины	
	15	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса баранины.	
	16	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса телятины.	
	17	Технологический процесс приготовления мясной рубленой и котлетной массы.	
	18	Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы.	
	19	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.	
	20	Контрольная работа	
	<b>Практические занятия</b>		<b>15</b>
		Подготовка и организация рабочего места.	1
		Оценка качества мясного сырья органолептическим методом.	1
		Правила размораживания мяса.	1
		Составить схему по разделки говядины.	1
		Составить схему по разделки свинины.	1
		Составить схему по разделки баранины.	1
		Составить таблицу по приготовлению п/ф из говядины.	1
		Составить таблицу по приготовлению п/ф из свинины.	1
		Составить таблицу по приготовлению п/ф из баранины	1
		Правила обработке костей.	1
		Правила обработки субпродуктов из мяса.	1
		Полуфабрикаты из субпродуктов.	1
		Требования к качеству и сроки хранения п/ф из мяса	1
		Правила обработке кроликов.	1
		Правила обработке диких животных.	1
Тема № 1.2 Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов из птицы.	<b>Содержание</b>		<b>20</b>
	1	Общие требования к птице. Значение блюд в питании человека.	
	2	Классификация, пищевая ценность основного сырья. Характеристика основных видов сырья.	
	3	Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов из птицы.	
	4	Механической кулинарной обработка сельскохозяйственной птицы.	
	5	Заправка птицы.	
	6	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из филе птицы.	
	7	Технологический процесс приготовления котлетной массы.	
ОК 1-7; ПК 5.1-5.4; ЛР 1-12	8	Требования к качеству и сроки хранения п/ф из птицы.	

	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>
	Техническое оснащение и организация рабочего места приготовление блюд из птицы.	1
	Оценка качества сырья органолептическим методом.	1
	Правила размораживания птицы.	1
	Составить схему по заправки птицы 1 способ	1
	Составить схему по заправки птицы 2 способ	1
	Составить технологическую карту по приготовлению п/ф котлеты натуральной.	1
	Составить технологическую карту по приготовлению п/ф котлеты по – Киевски.	1
	Составить технологическую карту по приготовлению п/ф котлеты панированной.	1
	Составить технологическую карту по приготовлению п/ф филе из птицы	1
	Составить технологическую карту по приготовлению п/ф птицы по- столичному.	1
	Составить технологическую карту по приготовлению п/ф биточков.	1
	Составить технологическую карту по приготовлению п/ф котлеты по- пожарски.	1
	<b>Содержание</b>	<b>87</b>
Тема № 1.3 Технология приготовления блюд из мяса и мясopодуKтоB ,птицы. OK 1-7; ПК 5.1-5.4; ЛР 1-12	1	Изменения , происходящие при тепловой обработке мясopодуKтоB
	2	Технологический процесс приготовления отварных мясных блюд.
	3	Технологический процесс приготовления припущенных мясных блюд.
	4	Технологический процесс приготовления жаренных мясных блюд.
	5	Технологический процесс приготовления жаренные крупными кусками.
	6	Технологический процесс приготовления жаренные порционными кусками.
	7	Технологический процесс приготовления жаренные мелкими кусками.
	8	Технологический процесс приготовления жаренные панированными кусками.
	9	Технологический процесс приготовления тушенных мясных блюд.
	10	Технологический процесс приготовления тушенные крупными кусками.
	11	Технологический процесс приготовления тушенные порционными кусками.
	12	Технологический процесс приготовления тушенные мелкими кусками.
	13	Технологический процесс приготовления запеченных мясных блюд.
	14	Технологический процесс приготовления мясных блюд из рубленного мяса.
	15	Технологический процесс приготовления мясных блюд из котлетной массы.
	16	Технологический процесс приготовления мясных блюд из субпродуктов.
	17	Требования к качеству и сроки хранения блюд из мяса.
	18	Контрольная работа
	19	Общие сведения о блюдах из птицы и дичи.
	20	Технологический процесс приготовления отварных блюд из птицы.
	21	Технологический процесс приготовления припущенных блюд из птицы.

22	Технологический процесс приготовления жаренных блюд из птицы.	
23	Технологический процесс приготовления тушеных блюд из птицы.	
24	Требования к качеству и сроки хранения блюд из мяса.	
25	Технология приготовления первых блюд из мясопродуктов.	
26	Технология приготовления холодных блюд из мясопродуктов.	
27	Технология приготовления холодных закусок из мясопродуктов.	
28	Консультация	
29	Консультация	
30	Дифференцированный зачет	
31	Дифференцированный зачет	
<b>Практические занятия</b>		<b>58</b>
Техническое оснащение и организация рабочего места приготовление блюд из мясопродуктов.		1
Работа со сборником рецептов		1
Составить технологическую карту приготовление окорок отварной.		1
Работа со сборником рецептов		1
Составить технологическую карту приготовление корейки отварной.		1
Работа со сборником рецептов		1
Составить технологическую карту приготовление мясо отварное.		1
Работа со сборником рецептов		1
Составить технологическую карту приготовление сосиски отварные.		1
Работа со сборником рецептов		1
Составить технологическую карту приготовление котлеты натуральные паровые.		1
Работа со сборником рецептов		1
Составить технологическую карту приготовление свинина жаренная.		1
Работа со сборником рецептов		1
Составить технологическую карту приготовление бифштекс с яйцом.		1
Работа со сборником рецептов		1
Составить технологическую карту приготовление котлеты натуральной .		1
Работа со сборником рецептов		1
Составить технологическую карту приготовление бефстроганова.		1
Работа со сборником рецептов		1
Составить технологическую карту приготовление поджарки.		1
Работа со сборником рецептов		1
Составить технологическую карту приготовление шашлыка.		1
Работа со сборником рецептов		1

Составить технологическую карту приготовление шницеля.	1
Работа со сборником рецептур	1
Составить технологическую карту приготовление мяса тушеного.	1
Работа со сборником рецептур	1
Составить технологическую карту приготовление жаркого по- домашнему.	1
Работа со сборником рецептур	1
Составить технологическую карту приготовление гуляша.	1
Работа со сборником рецептур	1
Составить технологическую карту приготовление азу.	1
Работа со сборником рецептур	1
Составить технологическую карту приготовление плов .	1
Работа со сборником рецептур	1
Составить технологическую карту приготовление голубцы с мясом.	1
Работа со сборником рецептур	1
Составить технологическую карту приготовление запеканка картофельная с мясом.	1
Работа со сборником рецептур	1
Составить технологическую карту приготовление зраз рубленных.	1
Работа со сборником рецептур	1
Составить технологическую карту приготовление печени по- строгановски.	1
Работа со сборником рецептур	1
Составить технологическую карту приготовление птица отварная.	1
Работа со сборником рецептур	1
Составить технологическую карту приготовление куры жаренные.	1
Работа со сборником рецептур	1
Составить технологическую карту приготовление котлет по-киевски.	1
Составить технологическую карту приготовление птица тушенная в соусе.	1
Работа со сборником рецептур	1
Составить технологическую карту приготовление бульонов из мясопродуктов.	1
Составить технологическую карту приготовление заправочных супов с мясопродуктами.	1
Составить технологическую карту приготовление окрошки мясной.	1
Составить технологическую карту приготовление заправочных супов с мясопродуктами.	1
Составить технологическую карту приготовление студня.	1
Составить технологическую карту приготовление салата столичного.	1
Составить технологическую карту приготовление салата мясного.	1
<b>Содержание</b>	<b>282</b>



	Приготовление простых блюд из птицы.	6
	Приготовление простых блюд из птицы.	6
	Приготовление простых блюд из птицы.	6
	Приготовление первых блюд из мясных продуктов ..	6
	Приготовление первых блюд из мясных продуктов .	6
	Приготовление первых блюд из мясных продуктов ..	6
	Приготовление салатов из мясных продуктов.	6
	Приготовление салатов из мясных продуктов.	6
	Приготовление салатов из мясных продуктов.	6
	Приготовление холодных блюд и закусок из мясных продуктов	6
	Приготовление холодных блюд и закусок из мясных продуктов	6
	Приготовление холодных блюд и закусок из мясных продуктов	6
<b>Производственная практика</b> ОК 1-7; ПК 1.1-1.2; ПК 2.1- 2.5; ПК 4.1-4.3; ПК 5.1-5.4; ПК 7.1-7.3; ЛР 1-12	<b>Содержание</b>	<b>480</b>
	Охрана труда. Инструктаж. Знакомство с овощным, мясным, горячим и холодным цехом, оборудованием, инвентарём.	6
	Определение видов продуктов питания в зависимости от их происхождения, сорта, формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета. Первичная обработка овощей. Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей	6
	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и овощей, жареных во фритюре	6
	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и овощей, жареных во фритюре	6
	Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей.	6
	Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей.	6
	Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей. Охрана труда.	6
	Приготовление блюд из фаршированных овощей	6
	Приготовление блюд из фаршированных овощей	6
	Приготовление блюд из грибов.	6
	Приготовление блюд из грибов.	6
	Приготовление блюд из творога	6
	Приготовление блюд из творога	6
	Приготовление блинов, оладий и блинчиков.	6
	Приготовление блинов, оладий и блинчиков.	6
	Варка яиц вкрутую, в мешочек, всмятку.	6
	Варка яиц вкрутую, в мешочек, всмятку.	6
	Приготовление различных яичниц и омлетов.	6
	Приготовление различных яичниц и омлетов.	6

Приготовление блинов, оладий и блинчиков.	6
Приготовление блинов, оладий и блинчиков.	6
Приготовление блинов, оладий и блинчиков.	6
Приготовление заправочных супов (щи)	6
Приготовление заправочных супов(борщи)	6
Приготовление заправочных супов(борщи)	6
Приготовление заправочных супов(рассольники)	6
Приготовление заправочных супов(различные)	6
Приготовление молочных супов	6
Приготовление парообразных супов	6
Приготовление холодных супов и сладких супов	6
Приготовление холодных супов и сладких супов	6
Приготовление прозрачных супов.	6
Приготовление молочных супов	6
Приготовление простых рыбных блюд из отварной рыбы, жареной, запеченной, фаршированной рыбы.	6
Приготовление простых блюд из морепродуктов. Приготовление суше и роллы.	6
Приготовление простых блюд из морепродуктов. Приготовление суше и роллы.	6
Приготовление простых блюд из морепродуктов. Приготовление суше и роллы.	6
Приготовление простых блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели).	6
Приготовление простых блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели).	6
Приготовление из котлетной массы(зраз, тельного и рулетов).	6
Приготовление из котлетной массы(зраз, тельного и рулетов).	6
Приготовление простых рыбных блюд из отварной рыбы, жареной, запеченной, фаршированной рыбы.	6
Приготовление простых блюд из говядины крупнокусковым куском	6
Приготовление простых блюд из говядины крупнокусковым куском	6
Приготовление простых блюд из свинины крупнокусковым куском.	6
Приготовление простых блюд из свинины крупнокусковым куском.	6
Приготовление простых блюд мелкокусковыми кусками из говядины.	6
Приготовление блюд мелкокусковыми кусками из говядины.	6
Приготовление простых блюд мелкокусковыми кусками из свинины	6
Приготовление простых блюд мелкокусковыми кусками из свинины	6
Приготовление простых блюд из говядины порционным куском	6
Приготовление простых блюд из говядины порционным куском	6
Приготовление простых блюд из свинины порционным куском	6
Приготовление простых блюд из свинины порционным куском	6



Приготовление простых блюд из баранины.	6
Приготовление простых блюд из баранины.	6
Приготовление простых блюд из птицы.	6
Приготовление простых блюд из птицы.	6
Приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели).	6
Приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели).	6
Приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели).	6
Приготовление пудингов. Отпуск, сроки хранения, требования к качеству. Работа со сборником рецептур и технологическими картами	6
Приготовление горячих напитков(чай, кофе)	6
Приготовление компотов из сушёных фруктов.	6
Приготовление компотов из сушёных фруктов	6
Приготовление компотов из сушёных фруктов	6
Приготовление компотов из свежих фруктов.	6
Приготовление компотов из свежих фруктов	6
Приготовление компотов из свежих фруктов	6
Приготовление компотов из свежих фруктов	6
Приготовление густых и жидких киселей.	6
Приготовление густых и жидких киселей.	6
Приготовление густых и жидких киселей.	6
Приготовление густых и жидких киселей.	6
Приготовление без дрожжевого сдобного теста и изделий из него	6
Приготовление без дрожжевого сдобного теста и изделий из него	6
Приготовление дрожжевого сдобного теста и изделий из него	6
Приготовление дрожжевого сдобного теста и изделий из него	6
Приготовление бисквитного теста и изделий из него	6
Приготовление бисквитного теста и изделий из него	6
<b>Всего на освоение МДК 01</b>	<b>436</b>
<b>Всего за учебную и производственную практику</b>	<b>1140</b>
<b>Экзамен</b>	<b>18</b>
<b>Консультация</b>	<b>10</b>
<b>Всего за ПМ.01</b>	<b>1604</b>

По каждому разделу указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного

*материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору разработчиков по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются. Подробно перечисляются виды работ учебной и (или) производственной практики. Если по профессиональному модулю предусмотрены курсовые проекты (работы), приводятся их темы, указывается содержание обязательных учебных занятий и самостоятельной работы обучающихся.*

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинеты:

Микробиологии, товароведения продовольственных товаров; технологии кулинарного и кондитерского производства; технического оснащения и организации рабочего места. оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

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

учебный кондитерский цех.

Оснащение:

Рабочее место преподавателя.

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

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единица 15 рабочих мест
<b>Весоизмерительное оборудование:</b>		
1	Весы настольные электронные	15
<b>Тепловое оборудование:</b>		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на человека	7
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль(жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1
10	Гриль саламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
13	Кофемашинa с капучинатором	1
14	Кофе-ростер(аппарат для обжарки зерен кофе)	1
15	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	2
<b>Холодильное оборудование:</b>		
16	Шкаф холодильный	1
17	Шкаф морозильный	1
18	Шкаф шоковой заморозки	1
19	Льдогенератор	1
20	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
21	Фризер	1

22	Стол холодильный с охлаждаемой горкой Гранитор	1
<b>Механическое оборудование:</b>		
23	Тестораскаточная машина	1
24	Планетарный миксер	5
25	Диспансер для подогрева тарелок	1
26	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
27	Мясорубка	1
28	Слайсер	1
29	Машина для вакуумной упаковки	1
30	Кутгер или бликсер (для тонкого измельчения)	1
31	Процессор кухонный	1
32	Овощерезка	1
33	Миксер для коктейлей	1
34	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания	1
35	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
36	Кофемолка	1
<b>Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции:</b>		
37	Лампа для карамели	1
38	Аппарат для темперирования шоколада	1
39	Стол с охлаждаемой поверхностью	1
40	Стол с гранитной поверхностью	1
41	Стол с деревянной поверхностью	1
42	Сифон	3
43	Газовая горелка (для карамелизации)	3
44	Барная станция для порционирования соусов	1
45	Набор инструментов для карвинга	15
<b>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</b>		
46	Овоскоп	1
47	Нитраттестер	1
<b>Оборудование для мойки посуды:</b>		
48	Машина посудомоечная	1

### 3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### 3.2.1. Печатные издания:

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2020. - 120 с.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
- 10.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
- 11.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2014.- 808с.
12. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 13.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 400 с..
- 14.Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд.- М.: Академия, 2013. – 416 с.
- 15.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
- 16.Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы :учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
- 17.Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
- 18.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
- 19.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
- 20.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2017. – 160 с.
- 21.Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
- 22.Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
- 23.Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы :учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
- 24.Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
- 25.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

### **3.2.2 Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

### **3.2.3 Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку,</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы,</p>	

<p>подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессовой обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых</li> </ul>	
--	--	--



	<p>полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p>ОК 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<p>ОК 03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p>ОК 04</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p>ОК 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	

социального и культурного контекста		
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09 Использовать информационные технологии профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– выявление достоинств и недостатков коммерческой идеи; – презентование идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; – оформление бизнес-план; – расчет размеров выплат по процентным ставкам кредитования;	Защита индивидуальных проектов
ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12	Демонстрация интереса к будущей профессии. Участие в исследовательской и проектной работе. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности. Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях. Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики. Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде.	Экспертное наблюдения выполнения практических работ, участие в конкурсах, портфолио, проведение анкетирования

	Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа.	
--	---	--

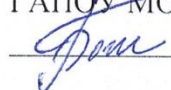
Приложение 3  
к ООП по профессии  
16675 Повар

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «ЕГОРЬЕВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**СОГЛАСОВАНО**

Председатель студенческого совета  
ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»

 Богданова А.Е.

« 28 » июня 2021 г.



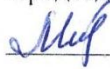
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**

Егорьевск, 2021 г.

**ОДОБРЕНО**

цикловой методической комиссией  
классных руководителей в группах СПО ППКРС

Председатель ЦМК



Малешина Т.А.

Протокол №4

«16» июня 2021 г

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ**

**РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ  
ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ  
ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

**РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ  
ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Примерная рабочая программа воспитания по <i>профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер (код, наименование)</i>
Основания для разработки программы	<p>Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Конституция Российской Федерации;</li> <li>– Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;</li> <li>– Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304);</li> <li>– распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;</li> <li>– Федеральная государственная Программа развития воспитательной компоненты в образовательных организациях;</li> <li>– Основы государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года;</li> <li>– Приказ Министерства экономического развития Российской Федерации от 24.01.2020 «Об утверждении методик расчета показателей федерального проекта «Кадры для цифровой экономики» национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации»;</li> <li>– Прогноз социально-экономического развития Российской Федерации на период до 2036 года</li> <li>– - Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01. «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «2» августа 2013 г. № 798 (за- зарегистрирован Министерство юстиции Российской Федерации «20» августа 2013 года рег. № 29749</li> <li>– Профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н)</li> <li>– Примерной адаптированной образовательной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар, для обучающихся с умственной отсталостью, т. Дмитров, 2020 г</li> </ul>
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена на практике
Сроки реализации программы	<i>В соответствии со сроком обучения по профессии 16675 Повар</i>

Исполнители программы	Астрова Лидия Семеновна-директор, Зверобоева Елена Борисовна-заместитель директора по воспитательной работе, Ботова Наталья Валентиновна-заведующий структурным подразделением, Бырдина Татьяна Георгиевна-зав. метод кабинетом, преподаватели (классные руководители)-Жандарова Наталья Николаевна, Малешина Татьяна Альфредовна, Никульцева Галина Васильевна, Новакович Татьяна Николаевна, Савостьянова Светлана Анатольевна, Светлов Юрий Михайлович, Тарасов Александр Васильевич, Чистова Екатерина Сергеевна, Чистова Наталья Викторовна, Шемардина Мария Владимировна, Панкратьева Маргарита Александровна, Грибкова Надежда Васильевна-методист, Мулина Екатерина Владимировна-педагог-психолог, Адикаева Татьяна Владимировна-социальный педагог, Севрюкова Вера Анатольевна-библиотекарь, Букина Галина Александровна -заведующий мастерскими
-----------------------	---

Данная примерная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

При разработке формулировок личностных результатов учет требований Закона в части формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи, является обязательным.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод	ЛР 3



граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 13
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, predeterminedенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	ЛР 14
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 15

Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР 16
Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.	ЛР 17
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение.	ЛР 18
Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования,	ЛР 19
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	ЛР 20
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	ЛР 21
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации (при наличии)</b>	
Осуществляющий поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ЛР 22
Содействующий сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действующий в чрезвычайных ситуациях	ЛР 23
Работающий в коллективе и команде, эффективно взаимодействующий с коллегами, руководством, клиентами.	ЛР 24
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями (при наличии)</b>	
Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции	ЛР 25
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 26
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 27
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса<sup>3</sup> (при наличии)</b>	
Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовый оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 28
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных	ЛР 29

<sup>3</sup> Разрабатывается ПОО совместно с работодателями, родителями, педагогами и обучающимися. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

веществ, азартных игр и т.д.	
Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.	<b>ЛР 30</b>

**Планируемые личностные результаты  
в ходе реализации образовательной программы**

<b>Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины</b>		<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
<b>ОУП.00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл (базовый)</b>	
ОУП.01	История родного края	ЛР 1,2,3,4,5,6,7,8,9,11,12
ОУП.02	Математика	ЛР 2,3,4,5,6,7,8,11
ОУП.03	Русский язык	ЛР 6
ОУП.04	Основы экологии	ЛР 1,2,3,4,5,6,7,8,9,11,12
ОУП.05	Основы безопасности жизнедеятельности	ЛР 1,4,5,6,8,9,11,12
ОУП.06	Физическая культура	ЛР 1,2,3,4,5,6,8,9,10,12
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии, гигиены	ЛР 1,2,3,4,5,6,7,8,9,11,12
ОП.02	Физиология питания	ЛР 6
ОП.03	Товароведение продовольственных товаров	ЛР 4,6,8,10
ОП.04	Оборудование и организация рабочего места	ЛР 6
ОП.05	Охрана труда	ЛР 6
ОП.06	Основы рыночной экономики и предпринимательства	ЛР 6
ОП.07	Основы калькуляции и учета	ЛР 13-20
<b>А.00</b>	<b>Адаптационный цикл</b>	ЛР 13-20
АУД.01	Основы интеллектуального труда	ЛР 13-20
АУД.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ЛР 13-20
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	
ПМ	Профессиональные модули	ЛР 13-20
<b>ПМ.01</b>	Приготовление блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы	ЛР 13-20
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	ЛР 2,3,4,5,6,7,8,11
МДК.01.02	Технология обработки сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	ЛР 13-20
МДК.01.03	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	ЛР 1,4,5,6,8,9,11,12
МДК.01.04	Технология обработки сырья и приготовление сладких блюд и напитков	ЛР 13-20
МДК.01.04	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	ЛР 13-20
УП.01	Учебная практика	ЛР 13-20
УП.01.01	Учебная практика	ЛР 13-20
УП.01.02	Учебная практика	ЛР 13-20
УП.01.03	Учебная практика	ЛР 13-20
УП.01.04	Учебная практика	ЛР 13-20
УП.01.05	Учебная практика	ЛР 13-20
ПП.01.01	Производственная практика	ЛР 13-20

## **РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

## **РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

### **3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы**

Примерная рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации.

### **3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы**

Для реализации рабочей программы воспитания должна быть укомплектована квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего данное направление, педагогов-организаторов, социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

### **3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы**

**Специальные помещения** (кабинеты, лаборатории, мастерские) должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

#### **Спортивный комплекс.**

**Залы:** Библиотека, читальный зал с выходом в интернет, актовый зал.

**Материально-техническое оснащение** лабораторий, мастерских и баз практики по профессии (специальности).

#### **Требования к оснащению баз практик:**

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по соответствующей компетенции.

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

Базы практик, где намечается прохождение учебной и производственной практик обучающимися, предъявляются следующие требования:

- типичность для профессии обучающихся;
- современность оснащённости и технологии выполнения производственных работ;
- нормальная обеспеченность сырьём, материалами, средствами технического обслуживания и т. п.;
- соответствие требованиям безопасности, санитарии и гигиены.

### **3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы**

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Система воспитательной деятельности образовательной организации должна быть представлена на сайте организации.

#### **РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заместитель директора

по учебно-воспитательной работе

\_\_\_\_\_ Зверобоева Е.Б.

«16» июня 2021 г.

#### **КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**УГПС 43.00.00 Сервис и туризм**

по образовательной программе среднего профессионального образования

по профессии **16675 Повар**

на период 2021-2022 г.

**г. Егорьевск**

**2021 год.**

	Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР	Наименование модуля
		<i>Содержание – общая характеристика с учетом примерной программы. Формы: например, учебная экскурсия (виртуальная экскурсия), дискуссия, проектная сессия, учебная практика, производственная практика, урок-концерт; деловая игра; семинар, студенческая конференция и т.д.</i>	<i>(курс, группа, члены кружка, секции, проектная команда и т.п.)</i>				
<b>СЕНТЯБРЬ</b>							
1	01 сентября 2021 года	День Знаний – Урок науки и технологий	Студенты группы	Учебный кабинет	Ботова Наталья Валентиновна-Заведующий структурным подразделением Малешина Татьяна Альфредовна - педагог дополнительного образования Адикаева Татьяна Владимировна-социальный педагог Классный руководитель.	ЛР 2,30	Гражданин и патриот
2	03 сентября 2021 года	День солидарности в борьбе с терроризмом (Установлен Федеральным законом «О внесении изменений в Федеральный закон «О днях воинской славы России» от 21.07. 2005 года) – урок-беседа	Студенты группы	Учебные кабинеты	Лишванов Сергей Владимирович -заместитель директора по безопасности Малешина Татьяна Альфредовна- педагог дополнительного образования. Классный руководитель	ЛР 2 ЛР 1 ЛР 30	



3	08 сентя бря 2021 года	Единый день здоровья – спортивный праздник	Студенты группы	Учебные кабинеты	Преподаватели истории Педагог-организатор Классный руководитель	ЛР 2 ЛР 9	
4	22 сентя бря 2021 года	Тренинг для обучающихся «Многонациональный мир глазами студентов» (сверстник – сверстнику)	Студенты группы	Учебные кабинеты, кабинет педагога- психолога	Мулина Екатерина Владимировна- педагог- психолог. Классный руководитель	ЛР 8	
5	03 сентя бря 2021 года	Анкетирование: «Мои интересы, мои увлечения»	Студенты группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель	ЛР 7,24, 29	Социализация и духовно- нравственное развитие
6	23 сентя бря 2021 года	Участие в творческом конкурсе «Зажги свою звезду»	Студенты группы	Актный зал	Классный руководитель Наставники из числа старшекурсников	ЛР 2 ЛР 11 ЛР24, 29	
7	10 сентя бря 2021 года	Просмотры видеофильмов с последующим обсуждением. «Обязанности пешеходов и пассажира»; по профилактике несчастных случаев и предотвращения травматизма во время пребывания студентов в техникуме.	Студенты группы	Учебные кабинеты	Адикаева Татьяна Владимировна-социальный педагог. Шемардина Мария Владимировна преподаватель ОБЖ Классный руководитель	ЛР 3 ЛР 29	Окружающий мир: живая природа, культурное наследие и народные традиции
8	В течен ие сентя бря 2021	Участие в экологических субботниках по благоустройству и санитарной уборке территории	Студенты группы	Территория техникума (2 корпус)	Классный руководитель	ЛР 10 ЛР 27	

	года						
9	В течение сентября 2021 года	Социометрическое исследование по выявлению микрогрупп в студенческом коллективе, их лидеров	Студенты группы	Учебные кабинеты	Мулина Екатерина Владимировна -педагог-психолог - Классный руководитель	ЛР 8	Профорientация
10	В течение сентября 2021 года	Знакомство с профессиональными конкурсами World Skills и «Абилимпикс»	Студенты группы	Учебные кабинеты	Бырдина Татьяна Георгиевна – заведующий методическим кабинетом Классный руководитель	ЛР 4 <b>ЛР 26</b>	
11	В течение сентября 2021 года	Знакомство студентов с системой дополнительного образования техникума (кружки и спортивные секции)	Студенты группы	Учебные кабинеты	Малешина Татьяна Альфредовна-педагог дополнительного образования Светлов Юрий Михайлович-руководитель кружка «Пиксель-2» Классный руководитель	ЛР 9	Социальное партнерство в воспитательной деятельности техникума
12	До 15 сентября 2021 года	Выборы в органы студенческого самоуправления	Студенты группы	Учебные кабинеты	Малешина Татьяна Альфредовна-педагог дополнительного образования Классный руководитель	ЛР 2 ЛР 7	
<b>ОКТАБРЬ</b>							
1	01 октября 2021 года	День пожилого человека - поздравление Ветеранов войны и педагогического труда	Волонтерский отряд группы	г.о. Егорьевск	Малешина Татьяна Альфредовна-педагог дополнительного образования Классный руководитель	ЛР 6	Гражданин и патриот

2	30 октяб ря 2021 года	День памяти жертв политических репрессий – урок-беседа, городская акция	Студенты группы	Учебные кабинеты Памятник жертвам политических репрессий	Малешина Татьяна Альфредовна-педагог дополнительного образования Классный руководитель	ЛР 5	
3	05 октяб ря 2021 года	Всемирный день учителя – праздничный концерт	Студенты группы	Актный зал	Малешина Татьяна Альфредовна-педагог дополнительного образования Адикаева Татьяна Владимировна-социальный педагог Светлов Юрий Михайлович-руководитель кружка «Пиксель-2» Классный руководитель	ЛР 2 ЛР 11	Социализация и духовно-нравственное развитие
4	08 октяб ря 2021 года	Диспут: «Разумное и нравственное всегда рядом»	Студенты группы	Актный зал	Педагог-психолог -Мулина Екатерина Владимировна Социальный педагог-Адикаева Татьяна Владимировна Классный руководитель	ЛР 11	
5	16 октяб ря 2021 года	Организация и проведение социально-психологического тестирования	Студенты группы	Кабинет педагога психолога	Педагог-психолог -Мулина Екатерина Владимировна, соц.педагог-Адикаева, Классный руководитель	ЛР 9	
6	06 октяб ря 2021 года	Классный час «Первый шаг к профессии»	Студенты группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель	ЛР 4	Профориентация
7	19	Участие в традиционном празднике	Студенты	Актный зал	Малешина Татьяна	ЛР 2	

	октябрь 2021 года	«Посвящение в студенты»	группы		Альфредовна-педагог дополнительного образования Классный руководитель		
8	06 октябрь 2021 года	Классный час «Волонтерская деятельность»	Студенты группы	Учебные кабинеты	Малешина Татьяна Альфредовна-педагог дополнительного образования Классный руководитель	ЛР 6	Социальное партнерство в воспитательной деятельности техникума
<b>НОЯБРЬ</b>							
1	03 ноябрь 2021 года	Участие в акции, посвященной Дню народного единства	Студенты группы	<b>Актный зал</b>	Малешина Татьяна Альфредовна-педагог дополнительного образования Классный руководитель	ЛР 2 ЛР 5	Гражданин и патриот
2	05 ноябрь 2021 года	Классный час к Международному дню борьбы со СПИДом «Задумайся сегодня, чтобы поздно не было завтра»	Студенты группы	<b>Учебные кабинеты</b>	Классный руководитель	ЛР 9	
3	19 ноябрь 2021 года	Международный день отказа от курения - акция	Студенты группы	Учебные кабинеты Фойе техникума	Адикаева Татьяна Владимировна-социальный педагог Малешина Татьяна Альфредовна-педагог дополнительного образования Классный руководитель	ЛР 9	
4	28 ноябрь 2021 года	День матери (Указ Президента РФ от 30.01.1998 года № 120 «О Дне матери». Отмечается в последнее воскресенье ноября) – праздничный концерт Классный час «Моя семья-	Студенты группы	Учебные кабинеты Фойе техникума	Малешина Татьяна Альфредовна-педагог дополнительного образования	ЛР 5	

		крепость»					
5	10 ноябр я 2021 года	Классный час «Экологическая викторина»	Группы 1 курса	Учебные кабинеты	Классный руководитель, Преподаватель экологии	ЛР 10	Окружающий мир: живая природа, культурное наследие и народные традиции
6	В течен ие ноябр я 2021 года	Анкетирование «Матрица профессий»	Группы 2-3 курса	Учебные кабинеты	Мулина Екатерина Владимировна педагог-психолог Классный руководитель	ЛР 4 ЛР 7	Проф. ориентация
5	17 ноябр я 2021 года	Встреча с представителями православного медико-просветительского центра «Жизнь» г. Коломна	Группы 2-3 курса	Актовый зал	Адикаева Татьяна Владимировна-социальный педагог Малешина Татьяна Альфредовна-педагог дополнительного образования Классный руководитель	ЛР 8	Социальное партнерство в воспитательной деятельности техникума
6	В течен ие ноябр я 2021 г.	Подготовка и участие в конкурсах профессионального мастерства по специальности, в т.ч. по стандартам WS	Студенты группы	Московская область	Бырдина Татьяна Георгиевна-старший мастер Классный руководитель Жандарова Наталья Николаевна-преподаватель спец.дисциплин	ЛР 4	Проф. ориентация
<b>ДЕКАБРЬ</b>							
1	10 декаб	Международный день прав человека (В 1948 году Генеральная	Студенты группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель	ЛР 1 ЛР 7	Гражданин и патриот

	ря 2021 года	ассамблея ООН приняла всеобщую декларацию, провозгласившую право каждого на жизнь, свободу и неприкосновенность)					
2	20 декаб ря 2021 года	Проведение социологического опроса студентов с целью диагностирования уровня их гражданской зрелости	Группы 1-4 курс	Учебные кабинеты	Адикаева Татьяна Владимировна-социальный педагог Классный руководитель	ЛР 1 ЛР 2	
3	10 декаб ря 2021 года	Участие в акции «Красная ленточка» - Международный символ борьбы со СПИДом.	Группы 1-4 курса	Актный зал	Малешина Татьяна Альфредовна-педагог дополнительного образования Классный руководитель	ЛР 9	Социализация и духовно- нравственное развитие
4	15 декаб ря 2021 года	Классный час на тему: «Брось природе спасательный круг», направленный на усиление мер по сохранности экологии.	Группы 1-4 курса	Учебные кабинеты	Севрюкова Вера Анатольевна- библиотекарь Малешина Татьяна Альфредовна-педагог дополнительного образования классные руководители	ЛР10	Окружающий мир: живая природа, культурное наследие и народные традиции
5	15 декаб ря 2021 года	Организация экскурсии на предприятие города	Группы 3-4 курса	Предприятия г.о.Егорьевск	Бырдина Татьяна Георгиевна-старший мастер Классный руководитель	ЛР 4	Профориентация
6	05 декаб ря 2021 года	<b>День волонтера</b> (добровольца) Классный час «Волонтерская деятельность», посвященный Дню волонтеров – урок-беседа	Волонтерски й отряд группы	Учебные кабинеты	Малешина Татьяна Альфредовна-педагог дополнительного образования Классный руководитель	ЛР 6	Социальное партнерство в воспитательной деятельности техникума
7	20 декаб ря	Конкурс профессионального мастерства	Студенты групп по профессии	Столовая	Классный руководитель Мастера п/о Преподаватели	ЛР 4	Проф.ориентация

	2021 г.		Повар, кондитер		спец.дисциплин		
8	22 декабря 2021 года	Профилактическая беседа об ответственности за правонарушения в быту	Студенты группы	Учебные кабинеты	Инспектор ОДН Классный руководитель	ЛР 3	Социальное партнерство в воспитательной деятельности техникума
<b>ЯНВАРЬ</b>							
1	15 января 2022 года	Круглый стол «Гражданские качества личности»	Студенты группы	Актовый зал	Адикаева Татьяна Владимировна-социальный педагог Классный руководитель	ЛР 1 ЛР 2	Гражданин и патриот
2	27 января 2022 года	Участие в акции, посвященной снятию блокады Ленинграда	Студенты группы	г.о. Егорьевск Алея героев (ДК им. Конины)	Малешина Татьяна Альфредовна-педагог дополнительного образования Классный руководитель	ЛР 5	
3	21 января 2022 года	Диагностика психологического климата в группе для студентов 1-ых курсов	Студенты группы	Учебные кабинеты	Мулина Екатерина Владимировна-педагог-психолог Классный руководитель	ЛР 7	Социализация и духовно-нравственное развитие
4	19 января 2022 года	Классный час «Почему я выбрал эту профессию»	Студенты группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель	ЛР 4	Проф.ориентация
5	21 января 2022 г.	Встреча со специалистами по вопросам профориентации и трудоустройства выпускников	Студенты групп 1-4 курсов	Актовый зал	Классный руководитель Мастера п/о Жандарова Наталья Николаевна-преподаватель спец.дисциплин	ЛР 4	Социальное партнерство в воспитательной деятельности техникума
6	25	Участие в мероприятии,	Студенты	Актовый зал	Адикаева Татьяна	ЛР 2	Социализация и

	января 2022 года	посвященном Дню студента	группы		Владимировна-социальный педагог Малешина Татьяна Альфредовна-педагог дополнительного образования Классный руководитель		духовно-нравственное развитие
7	26 января 2022 года	Классный час «Социальная активность в жизни студентов»	Студенты группы	Учебные кабинеты	Малешина Татьяна Альфредовна-педагог дополнительного образования Классный руководитель	ЛР 2	Социальное партнерство в воспитательной деятельности техникума
<b>ФЕВРАЛЬ</b>							
1	04 февраля 2022 года	Беседа: «Мое имя-мой характер»	Студенты группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель	ЛР 7	Гражданин и патриот
2	12 февраля 2022 года	Тематическая беседа, направленная на профилактику экстремизма и ксенофобии.	Студенты группы	Актовый зал	Лишванов Сергей Владимирович-заместитель директора по безопасности Классный руководитель	ЛР 3	
3	В течение февраля 2022 года	Участие в выставке рисунков «Профессии в моей семье».	Студенты группы	Библиотека	Малешина Татьяна Альфредовна-педагог дополнительного образования Классный руководитель	ЛР 12	Проф.ориентация
4	16 февраля 2022	Встреча с представителями МСУ ММЦ «Маяк». Знакомство с видами деятельности	Студенты группы	Актовый зал	Малешина Татьяна Альфредовна-педагог дополнительного образования	ЛР 2	Социальное партнерство в воспитательной деятельности



	года				Адикаева Татьяна Владимировна-социальный педагог Классный руководитель		техникума
5	22 февраля 2022 г.	Торжественное мероприятие, посвященное Дню защитников Отечества.	Студенты группы	Актовый зал	Малешина Татьяна Альфредовна-педагог дополнительного образования Классный руководитель	ЛР 1 ЛР 4	Гражданин и патриот
6.	212 февраля 2022 г.	Спортивная эстафета «Веселые старты», посвященная Дню защитника Отечества.	Студенты группы	Спорт.зал	Малешина Татьяна Альфредовна-педагог дополнительного образования Классный руководитель Панкратьева Маргарита Александровна-преподаватель ФЗК	ЛР 3	Укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
<b>МАРТ</b>							
1	25 марта 2022 года	Круглый стол «Профилактика правонарушений и противодействие криминальной субкультуры среди молодежи»	Студенты группы	Учебные кабинеты	Мулина Екатерина Владимировна-педагог-психолог Классный руководитель	ЛР 3	Гражданин и патриот
2	23 марта 2022 года	Участие в экологическом квесте по сбору и сортировке мусора в рамках общероссийского движения «Чистые игры»	Студенты группы	Территория техникума	Классный руководитель Жандарова Наталья Николаевна-преподаватель экологии	ЛР 10	Окружающий мир: живая природа, культурное наследие и народные традиции
3	18 марта	Классный час, посвященный Дню воссоединения Крыма с Россией -	Студенты группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель Преподаватель истории	ЛР 5	Социализация и духовно-

	2022 года	урок-беседа					нравственное развитие
4	10-11 марта 2022 года	Участие студентов группы в Дне открытых дверей для абитуриентов- мастер-классы	Студенты группы	Актовый зал	Малешина Татьяна Альфредовна-педагог дополнительного образования Классный руководитель	ЛР 2	Проф.ориентация
5	23 марта 2022 года	Встреча с представителями Управления культуры, спорта и молодежной политики.	Студенты группы	Актовый зал	Малешина Татьяна Альфредовна-педагог дополнительного образования Классный руководитель	ЛР 2 ЛР 9	Социальное партнерство в воспитательной деятельности техникума
<b>АПРЕЛЬ</b>							
1	12 апреля 2022 года	Классный час «День космонавтики» - урок-беседа.	Студенты группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель	ЛР 2 ЛР 5	Гражданин и патриот
2	22 апреля 2022 года	Организация и проведение тематической беседы «Предупреждение травматизма во время учебно-воспитательного процесса».	Студенты группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель Смерчинская Елена Ивановна -ответственный по охране труда	ЛР 9	
3	08 апреля 2022 года	Классный час «День духовного здоровья» - урок-беседа.	Студенты группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель	ЛР 8	Социализация и духовно-нравственное развитие
4	В течение апреля	Участие в городских экологических субботниках по благоустройству и санитарной уборке территории	Студенты группы	г.о. Егорьевск	Классный руководитель	ЛР 10	Окружающий мир: живая природа, культурное наследие и

	2022 года						народные традиции
5	20 апрел я 2022 года	Встреча с работниками Егорьевского телевидения - знакомство с журналистской деятельностью.	Группы 2-3 курса	Актовый зал	Зверобоева Елена Борисовна- заместитель директора по УВР. Классный руководитель	ЛР 4	Социальное партнерство в воспитатель- ной деятельности техникума
<b>МАЙ</b>							
1	09 мая 2022 года	Участие в акции «Георгиевская ленточка»	Волонтер ский отряд группы	Актовый зал	Малешина Татьяна Альфредовна-педагог дополнительного образования	ЛР 1	Гражданин и патриот
2	09 мая 2022 года	Участие в шествии «Бессмертный полк»	Студенты группы	Г. о. Егорьевск	Шемардина Мария Владимировна- преподаватель ОБЖ Малешина Татьяна Альфредовна-педагог дополнительного образования	ЛР 1	
3	27 мая 2022 года	Организация просмотра фильмов с последующим обсуждением, по профилактике незаконного потребления, обучающимися наркотических средств, психотропных веществ, табакокурения и алкоголя	Студенты группы	Учебные кабинеты	Адикаева Татьяна Владимировна-социальный педагог Классный руководитель	ЛР 9	Окружающий мир: живая природа, культурное наследие и народные традиции
4	В течен ие мая 2022 года	Посадка деревьев и цветов на территории техникума, благоустройство территории	Студенты группы	Территория техникума	Классный руководитель	ЛР 10	
<b>ИЮНЬ</b>							
1	01	Международный день защиты	Студенты	Спортивный	Панкратьева Маргарита	ЛР 9	Гражданин и

	июня 2022 года	детей- спортивный праздник	группы	зал Спортивная площадка	Александровна- преподаватель ФЗК Классный руководитель	ЛР 12	патриот
2	04 июня 2022 года	Участие в акции «Триколор» ко Дню независимости России	Студенты группы	Актовый зал	Малешина Татьяна Альфредовна-педагог дополнительного образования Классный руководитель	ЛР 1	
3	24 июня 2022 года	Проведение тематических встреч на тему: «Как справиться со стрессом в период сдачи сессии» - урок-беседа	Студенты группы	Учебные кабинеты	Классный руководитель	ЛР 9	Социализация и духовно- нравственное развитие
4	15 июня 2022 года	Беседы по экологическому воспитанию	Группы 1-2 курса	Учебные кабинеты	Классный руководитель	ЛР 10	Окружающий мир: живая природа, культурное наследие и народные традиции
5	22 июня 2022 года	Профилактическая беседа о поведении в летние каникулы и пожароопасный сезон	Группы 1-4 курс	Учебные кабинеты	Адикаева Татьяна Владимировна-социальный педагог Классный руководитель	ЛР 9	
6	30 июня 2022 г.	Торжественное вручение дипломов	Студенты выпускных групп	Актовый зал	Астрова Лидия Семеновна - директор, Ботова Наталья Валентиновна- заведующий структурным подразделением, Малешина Татьяна Альфредовна-педагог дополнительного образования, преподаватели, мастера	ЛР 2	Социализация и духовно- нравственное развитие

