

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Московской области
«Раменский колледж»

УТВЕРЖДАЮ

И. о. директора ГБПОУ МО

«Раменский колледж»

А.Б. Щербаков

2025 г.

СОГЛАСОВАНО
Учредитель
ООО «ИБП Плаза Рамстарс»
Т.С. Курочкина
« 5 » 2025 г.

ОДОБРЕНО
Педагогическим советом
(протокол № 7 от 18.04.2025г.)

Адаптированная программа профессионального обучения

*ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ И ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ*

по профессии рабочего Помощник повара

нозология (с задержкой психического развития)

Квалификация выпускника: Помощник повара

Форма обучения

очная

Организация-разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Раменский колледж»

г. Раменское, 2025 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Нормативно-правовую основу разработки программы профессионального обучения - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих и должностям служащих по профессии рабочего Помощник повара составляют:

Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказ Минпросвещения России от 14 июля 2023 г. N534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (в ред. Приказов Минпросвещения РФ от 05.11.2024 N 768).

Приказ Министерство труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (утвержден приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020г.№ 438);

Квалификационные справочники по должностям, профессиям и специальностям, федеральные законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации о государственной службе, устанавливающие квалификационные требования к профессиональным знаниям и навыкам, необходимым для исполнения должностных обязанностей (Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2017).

Методическую основу разработки образовательной программы составляют:

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн).

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.03.2014 г. № 06-281 «О направлении Требований 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 государственной политики в сфере профессионального образования и опережающей подготовки кадров Министерства просвещения Российской Федерации от 10.04.2020 г. № 05-398 «О направлении Методических рекомендации по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»;

- Письмо Минпросвещения России от 02.03.2022 N 05-249 «О направлении методических рекомендаций по внедрению единых требований к наличию специалистов, обеспечивающих комплексное сопровождение образовательного процесса обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья при получении среднего профессионального образования и профессионального обучения, утв. Минпросвещения России 01.03.2022»;

- Письмо Минобрнауки России от 22.12.2017 N 06-2023 «О методических рекомендациях по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограниченными возможностями здоровья и

инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения" и «О методических рекомендациях о внесении изменений в основные профессиональные образовательные программы, предусматривающих создание специальных образовательных условий (в том числе обеспечение практической подготовки), использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 04.08.2014 № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2015 № 1309 «Порядок обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

– Постановление Правительства РФ от 26.12.2017 N 1642 (ред. от 27.02.2023) «Об утверждении государственной программы Российской Федерации "Развитие образования»;

– Постановление Правительства РФ от 29.03.2019 № 363 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Доступная среда».

Характеристика категории обучающихся, осваивающих адаптированную программу профессионального обучения.

Адаптированная программа разработана для обучающихся и инвалидов и/или лиц с ОВЗ (нозологика: с нарушениями психического развития).

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную программу профессионального обучения должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии, содержащее рекомендации по определению формы получения образования, образовательной программы, которую ребенок может освоить, форм и методов психолого-медико-педагогической помощи, созданию специальных условий для получения образования.

Задержка психического развития (ЗПР) – синдром временного отставания развития психики в целом или отдельных ее функций, замедление темпа реализации потенциальных возможностей организма, выражается в недостаточности общего запаса знаний, ограниченности представлений, незрелости мышления, малой интеллектуальной целенаправленностью, преобладании игровых интересов, быстрой пере насыщаемостью в интеллектуальной деятельности.

Типичные для детей с задержкой психического развития особенности в эмоциональном развитии:

1) неустойчивость эмоционально-волевой сферы, что проявляется в невозможности на длительное время сконцентрироваться на целенаправленной деятельности.

Психологической причиной этого является низкий уровень произвольной психической активности;

2) проявление негативных характеристик кризисного развития, трудности в установлении коммуникативных контактов;

3) проявления эмоциональных расстройств: дети испытывают страх, тревожность, склонны к аффективным действиям.

Также детям с задержкой психического развития присущи симптомы органического инфантилизма: отсутствие ярких эмоций, низкий уровень аффективно-потребностной сферы, повышенная утомляемость, бедность психических процессов, гиперактивность.

Дети с задержкой психического развития отличаются несамостоятельностью, непосредственностью, не умеют целенаправленно выполнять задания, проконтролировать свою работу.

Дети с ЗПР имеют свои особенности, когда дело касается учебной деятельности. В отличие от детей с умственной отсталостью, дети с ЗПР способны находить решения в соответствии с уровнем своего возраста, умеют принимать предложенную помощь, осознают смысл картинок, могут уловить сюжет рассказа, понять задачу и найти решение.

В то же время, для таких обучающихся характерны повышенная утомляемость и сниженный уровень познавательной активности. В совокупности эти особенности становятся серьезной проблемой, тормозящей естественный процесс обучения и развития.

Дети из этой категории хуже усваивают учебный материал, неспособны помнить условие задачи, путают и забывают слова, делают простые ошибки, при этом не могут дать оценку своим действиям. Также они обладают довольно узкими представлениями об окружающем мире.

Лица с задержкой психического развития неспособны концентрироваться на задании, не соблюдают правила, ищут возможность поскорее переключиться на игровую деятельность. При этом можно отметить, что на начальных этапах занятий они проявляют активность, вместе с классом работая над заданиями, но устают быстрее остальных, выключаются из процесса и перестают усваивать материал, в результате чего увеличиваются их пробелы в знаниях.

Обучение по образовательной программе осуществляется на государственном языке Российской Федерации (русском языке).

Содержание адаптированной программы представлено пояснительной запиской, учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных предметов, в т.ч. адаптационных, практики (производственного обучения), планируемыми результатами освоения программы, условиями реализации программы, оценочными материалами и учебно-методическими материалами, обеспечивающими реализацию программы.

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

Базовый и Специальный цикл включает учебные предметы, в т.ч. адаптивные:

АД.01	Коммуникативный практикум
АД.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
АД.03	Математика в профессии
АД.04	Адаптационные информационные и коммуникативные технологии
АД.05	Разговор о важном
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Охрана труда

ОП.03	Товароведение пищевых продуктов
ОП.04	Оборудование и организация предприятий общественного питания
ОП.05	Адаптационная физическая культура
ОП.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ПМ.01	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
МДК.01.01	Технология обработки сырья из овощей и грибов
МДК.01.02	Технология обработки сырья из рыбы
МДК.01.03	Технология обработки сырья из мяса и домашней птицы
МДК.01.04	Технология обработки сырья из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога
МДК.01.05	Технология приготовления супов, соусов, напитков
УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01
ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01
ПМ.02	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
МДК.02.01	Технология обработки, мытья и хранения посуды, оборудования, инвентаря
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02

Введение адаптационных дисциплин предназначено для дополнительной индивидуализированной коррекции нарушений учебных и коммуникативных умений, профессиональной и социальной адаптации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

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

Объем программы составляет 2773 академических часов.

Адаптированная программа профессионального обучения направлена на приобретение лицами различного возраста профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификации по профессии рабочего и присвоение им (при наличии) квалификационных разрядов, классов, категорий по профессии рабочего без изменения уровня образования.

Адаптированная программа профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии рабочего «Помощник повара» предназначена для лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Адаптивная физическая культура является частью физической культуры, использующей комплекс эффективных средств физической реабилитации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Образовательная организация самостоятельно регулирует организацию занятий физической культурой для обучающихся с инвалидов и/или лиц с ОВЗ, отнесенных к специальной медицинской группе: «А» (оздоровительная группа) или группе «Б» (реабилитационная группа), а также обучающихся, освобожденных от физических нагрузок.

Особый порядок освоения дисциплины «Адаптированная физическая культура» устанавливается на основании соблюдения принципов здоровьесбережения и адаптивной физической культуры. Вид, степень и уровень физических нагрузок на занятиях физической

культурой необходимо планировать в зависимости от нозологии обучающегося и степени ограниченности возможностей. Обучающиеся, не прошедшие медицинское обследование, к занятиям физической культурой не допускаются. Требования к опыту практической работы нет.

Организационно-педагогические условия реализации программы содержат сведения об учебно-методическом и информационном обеспечении программы, материально-технических условиях реализации программы, кадровом обеспечении программы.

При успешном освоении Адаптированной программы, слушателю устанавливается квалификация по профессии рабочего Помощник повара, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего).

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения предназначена для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Программа реализуется с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Авторы программы: зам. директора по УМР Карпова Т.В., руководитель структурного подразделения отделения «Сервиса и общественного питания» Лукьянова А.В.

Утверждено на заседании педагогического совета, протокол № 7 от «18» апреля 2025г

II. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (по семестрам)					Объем образовательной программы				Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестре)									
		Экзамены	Зачеты	Дифференцированные зачеты	Контрольные работы	Другие	всего	самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем		I курс				Итого за I курс	II курс				Итого за II курс
									всего занятий	в т.ч.лаб.и практ. занятий	1 семестр		2 семестр			3 семестр		4 семестр		
											Лекции, уроки	Пр.занятия	Лекции, уроки	Пр.занятия		Лекции, уроки	Пр.занятия	Лекции, уроки	Пр.занятия	
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19				
АД	АДАПТАЦИОННЫЙ ЦИКЛ				4	1	241		241	115	53	69	42	2	166	19	22	12	22	75
АД.01	Коммуникативный практикум				1		40		40		40			40						
АД.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний				2		50		4	26	4	18	2	50						
АД.03	Математика в профессии				1		35		25	10	25			35						
АД.04	Адаптационные информационные и коммуникативные технологии				4		48		44						2	22	2	22	48	
АД.05	Разговор о важном					4	68			17		24		41	17		10		27	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3	3	14	3		2532		2532	2034	106	354	238	549	1247	110	408	44	723	1285
ОП	Общепрофессиональный цикл	1	3	3	2		386		386	222	36	46	84	80	246	42	58	2	38	140

ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве			2		32		32	12			20	12	32					
ОП.02	Охрана труда	1				40		40	6	34	6			40					
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов			3		42		42	16						26	16			42
ОП.04	Оборудование и организация предприятий общественного питания			2		34		34	12			22	12	34					
ОП.05	Адаптационная физическая культура		1-3	4		164		164	156	2	40	2	46	90	2	32	2	38	74
ОП.06	Основы безопасности жизнедеятельности			3		74		74	20			40	10	50	14	10			24
ПП	Профессиональный учебный цикл	2		11	1	2146		2146	1812	70	308	154	469	1001	68	350	42	685	1145
ПМ	Профессиональные модули	2		11	1	2146		2146	1812	70	308	154	469	1001	68	350	42	685	1145
ПМ.01	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	1		7		1507		1507	1203	60	188	144	328	720	58	218	42	469	787
МДК.01.01	Технология обработки сырья из овощей и грибов			2		123		123	65	40	20	18	45	123					
МДК.01.02	Технология обработки сырья из рыбы			2		80		80	40	10	30	30	10	80					
МДК.01.03	Технология обработки сырья из мяса и домашней птицы			2		97		97	57	10	30	30	27	97					
МДК.01.04	Технология обработки сырья из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога			4		176		176	94			36	20	56	26	11	20	63	120
МДК.01.05	Технология приготовления супов, соусов, напитков				3	167		167	83			30	10	40	32	27	22	46	127
УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01			24		684		684	684		108		216	324		180		180	360
ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01			4		180		180	180									180	180
ПМ.01.ЭМ	Экзамен по модулю	4																	
ПМ.02	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	1		4	1	639		639	609	10	120	10	141	281	10	132		216	358
МДК.02.01	Технология обработки, мытья и хранения посуды, оборудования, инвентаря			3		135		135	105	10	48	10	33	101	10	24			34
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02			24		396		396	396		72		108	180		108		108	216
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02			4		108		108	108									108	108
ПМ.02.ЭМ	Экзамен по модулю	4																	
ЭК	Экзамен квалификационный	4																6	6
	ВСЕГО					2779		2779	2149	159	423	280	551	1413	129	430	56	745	1366

Сроки начала и окончания профессионального обучения: с 01.09.2025 г. по 30.06.2027 г.

IV. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ

4.1. Специальный цикл программ Адаптивный блок

4.1.1. Учебный предмет АД.01 Коммуникативный практикум

Распределение учебных часов по разделам и темам

Наименование разделов и тем	Количество часов		
	Всего	в том числе	
		Теоретические занятия	Практические занятия
Раздел 1. Коммуникативные умения	30	-	30
Тема 1.1. Введение в предмет	6	-	6
Тема 1.2. Искусство общения	8	-	8
Тема 1.3. Эмоции и коммуникация	8	-	8
Тема 1.4. Манера общения и внешний вид.	8	-	8
Раздел 2. Коммуникации в профессиональной деятельности.	8	-	8
Тема 2.1. Человек. Профессия. Общение.	8	-	8
Итого по разделам	38	-	38
Промежуточная аттестация <i>контрольная работа</i>	2		2
ИТОГО	40		40

4.1.2. Учебный предмет АД.02 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

Распределение учебных часов по разделам и темам

Наименование разделов и тем	Количество академических часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретические занятия	Практические занятия
Раздел 1. Социальная адаптация	12	12	-
Тема 1.1. Введение	4	4	-
Тема 1.2. Основы социальной адаптации	4	4	-
Тема 1.3. Механизмы защиты прав человека.	4	4	-
Раздел 2. Основы российского законодательства	16	16	-
Тема 2.1. Конституционное право Российской Федерации.	4	4	-
Тема 2.2. Основы гражданского законодательства Российской Федерации.	4	4	-
Тема 2.3. Основы семейного права Российской Федерации.	4	4	-
Тема 2.4. Основы трудового права Российской Федерации.	4	4	-
Раздел 3. Социальная защита инвалидов.	20	14	6
Тема 3.1. Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации.	4	4	-
Тема 3.2. Медикосоциальная экспертиза.	4	2	2

Тема 3.3 Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида.	6	4	2
Тема 3.4 Трудоустройство инвалидов	6	4	2
Итого по разделу	48	42	6
Промежуточная аттестация – контрольная работа	2	2	
ИТОГО	50	44	6

4.1.3. Учебный предмет АД.03 Математика в профессии

Распределение учебных часов по разделам и темам

Наименование разделов и тем	Количество академических часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретические занятия	Практические занятия
Введение в предмет	1	1	-
Цели и задачи изучения математики	1	1	-
Тема 1 Геометрические фигуры и тела	4	4	-
Математические символы: параллельность и перпендикулярность прямых	1	1	-
Понятия «квадрат», «прямоугольник», «треугольник», «трапеция». Элементы фигур: угол, сторона, диагональ	1	1	-
Параллелепипед и его элементы. Цилиндр и его элементы.	1	1	-
Понятия «окружность», «круг». Построение окружности с помощью циркуля. Элементы окружности: радиус, диаметр, хорда. Построение элементов окружности с помощью циркуля и линейки	1	1	-
Тема 2 Метрическая система мер	11	3	8
Понятия «длина», «ширина», «высота». Понятие «площадь»	1	1	-
Единицы измерения площади: мм ² , см ² , м ²	1	1	-
Понятие «угол». Виды углов. Градусная мера угла, измерения при помощи транспортира. Практическая работа № 1 Измерение углов с помощью транспортира	4	-	4
Понятие «масса». Понятие «объем» (вместимость). Единицы измерения объема: килограмм, грамм, литр, м ³ и т.	1	1	-
Практическая работа № 2 Перевод данных из одной единицы измерения в другую	4	-	4

Тема 3 Дроби	5	1	4
Понятия «доля», «часть». Обыкновенная дробь: правильная, неправильная	1	1	-
Десятичная дробь. Пропорции. Проценты. Практическая работа № 3 Вычисление процентов	4	-	4
Тема 4 Сложение, вычитание, умножение и деление чисел (действия над именованными числами)	12	1	11
Понятие числа. Разряды чисел. Таблица сложения. Таблица умножения.	1	1	-
Сложение и вычитание чисел. Математические законы: переместительный, распределительный, сочетательный. Практическая работа № 4 Сложение и вычитание чисел	4	-	4
Практическая работа № 5 Умножение столбиком	4	-	4
Практическая работа № 6 Деление уголком. Работа с калькулятором.	3	-	3
Итого по разделу	33	10	23
Промежуточная аттестация – контрольная работа	2	-	2
ИТОГО	35	10	25

4.1.4. Учебный предмет АД.04

Адаптационные информационные и коммуникативные технологии

Распределение учебных часов по разделам и темам

Наименование разделов и тем	Количество академических часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретические занятия	Практические занятия
Раздел 1. Основы информационных технологий	6	2	4
Программное и аппаратное обеспечение.	1	1	-
Особенности информационных технологий для людей с ограниченными возможностями	1	1	-
Практическая работа № 1 Интерфейс операционные системы MS Windows. Основные возможности файловых менеджеров	2	-	2
Практическая работа № 2 Использование специальных возможностей ОС для пользователей с ограниченными возможностями	2	-	2
Раздел 2. Дистанционные образовательные технологии	2	-	2

Практическая работа № 3 Компьютерные средства обучения	2	-	2
Раздел 3. Информационные и коммуникационные технологии как средства коммуникации	20	-	20
Практическая работа № 4 Технологии передачи и обмена информацией	2	-	2
Практическая работа № 5 Использование средств коммуникаций для межличностного общения	2	-	2
Практическая работа № 6 Всемирная паутина. Поисковые системы	2	-	2
Практическая работа № 7 Поиск информации и преобразование ее в формат, наиболее подходящий для восприятия, с учетом	4	-	4
Практическая работа № 8 Использование средств коммуникаций для межличностного общения	2	-	2
Практическая работа № 9 Создание почтового ящика	2	-	2
Практическая работа № 10 Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.	2	-	2
Практическая работа № 11 Защита информации, антивирусная защита.	2	-	2
Практическая работа № 12 Безопасная работа в Интернете	2	-	2
Раздел 4. Технологии работы с информацией	20	2	18
Текстовые и табличные процессоры	1	1	
Компьютерная графика	1	1	
Практическая работа № 13 Работа с текстовым процессором MS Word	2	-	2
Практическая работа № 14 Комплексное использование возможностей MS Word для создания документов	2	-	2
Практическая работа № 15 Работа с табличным процессором MS Excel	2	-	2
Практическая работа № 16 Простейшие расчеты в табличном процессоре MS Excel	2	-	2
Практическая работа № 17 Создание и обработка графических изображений средствами стандартной программы Paint	2	-	2
Практическая работа № 18 Работа с Microsoft Power Point	4	-	4
Практическая работа № 19 Создание презентации к докладу и выступление с ним	4	-	4
Итого по разделам	46	4	42
Промежуточная аттестация – контрольная работа	2		2
ИТОГО	48	4	44

4.1.5. Учебный предмет АД.05 Разговор о важном

Распределение учебных часов по разделам и темам

Наименование разделов и тем	Количество академических часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретически е занятия	Практически е занятия
Тема 1. Мы – будущие специалисты, мы – будущее России	2	2	-
Тема 2. Хорошо учиться – значит трудиться	2	2	-
Тема 3. Почему я выбрал профессию кухонный рабочий	2	2	-
Тема 4. Поговорим о чувстве такта	2	2	-
Тема 5. Человек – часть природы	2	2	-
Тема 6. Курение сокращает жизнь	2	2	-
Тема 7. Скажем курению «Нет!»	2	2	-
Тема 8. Спорт – залог здоровья.	2	2	-
Тема 9. Молодежь против наркотиков	2	2	-
Тема 10. Символы Российского государства	2	2	-
Тема 11. Мой колледж – моя судьба	2	2	-
Тема 12. Ответственность и безопасность. Что прячется за этими словами?	2	2	-
Тема 13. Страна, в которой мне хотелось бы жить	2	2	-
Тема 14. Я среди людей, люди вокруг меня	2	2	-
Тема 15. Юмор в жизни человека.	2	2	-
Тема 16. Зачем мы учимся?	2	2	-
Тема 17. Экология. Загрязнение среды и наука	2	2	-
Тема 18. Русские изобретатели	2	2	-
Тема 19. Русские ученые	2	2	-
Тема 20. Русские писатели	2	2	-
Тема 21. Земля наш общий дом!	2	1	-
Тема 22. Русские поэты	2	2	-
Тема 23. Великие города России	2	2	-
Тема 24. Искусство	2	2	-
Тема 25. Великие достижения –Великого народа!	2	2	-
Тема 26. Природа и мы	2	2	-
Тема 27. Лес наше богатство	2	2	-
Тема 28. О товариществе и дружбе	2	2	-
Тема 29. Какой мы коллектив?	2	2	-
Тема 30. На пороге будущего	2	2	-
Тема 31. День народного единства	2	2	-
Тема 32. Берегите друзей!	2	2	-
Тема 33. Познай себя	2	2	-
Итого по разделу	66	66	-
Промежуточная аттестация – другие формы контроля	2	2	-

ИТОГО	68	68	-
--------------	-----------	-----------	----------

4.1.6. Учебный предмет ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Распределение учебных часов по разделам и темам

Наименование разделов и тем	Количество академических часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретические занятия	Практические занятия
Раздел 1. Предмет физиология питания, санитарии и гигиены	1	1	-
Тема 1.1 Ознакомление обучающихся с предметом.	1	1	-
Раздел 2. Основы физиологии питания	18	14	4
Тема 2.1 Пищевые вещества и их значение	5	3	2
Общие понятия о пищевых веществах	1	1	-
Роль питательных веществ: белков, жиров, углеводов, витаминов, и воды в структуре питания	1	1	-
Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания;	1	1	-
Лабораторно-практическая работа № 1 Пищевые вещества и их значение	2	-	2
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	4	4	-
Роль пищи для организма человека	1	1	-
Процесс пищеварения	1	1	-
Усвояемость пищи	1	1	-
Суточный расход энергии человека	1	1	-
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	2	2	-
Общее понятие об обмене веществ	1	1	-
Суточный расход энергии человека	1	1	-
Тема 2.4 Питание различных групп взрослого населения	2	2	-
Питание различных групп населения	1	1	-
Рациональное сбалансированное питание, его нормы и принципы	1	1	-
Тема 2.5 Особенности питания детей и подростков	2	1	1
Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков	1	1	-
Тема 2.6 Лечебное питание	3	2	1
Задачи и принципы построения лечебного питания. Организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях	2	2	-

Лабораторно-практическая работа № 2 Основы и принципы рационального питания	1	-	1
Раздел 3. Основы микробиологии	11	3	8
Тема 3.1 Понятие о микроорганизмах	2	2	-
Роль микробов в природе.	1	1	-
История открытия и изучения микробов	1	1	-
Тема 3.2 Морфология микробов	9	1	8
Виды микробов и их размеры.	1	1	-
Лабораторно-практическая работа № 3 Воздействие микробов на пищевые продукты	1	-	1
Лабораторно-практическая работа № 4 Физиология микробов	1	-	1
Лабораторно-практическая работа № 5 Пищевые инфекционные заболевания	1	-	1
Лабораторно-практическая работа № 6 Пищевые отравления	1	-	1
Лабораторно-практическая работа № 7 Оказание медицинской помощи	1	-	1
Лабораторно-практическая работа № 8 Соблюдение правил личной гигиены	1	-	1
Лабораторно-практическая работа № 9 Дезинфекция и дезинфицирующие средства.	1	-	1
Лабораторно-практическая работа № 10 Требования к столовой, кухонной посуде и таре, их мытье и содержание.	1	-	1
Итого по разделам	30	18	12
Промежуточная аттестация – контрольная работа	2	2	
ИТОГО	32	20	12

4.1.7. Учебный предмет ОП.02 Охрана труда
Распределение учебных часов по разделам и темам

Наименование разделов и тем	Количество академических часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретические занятия	Практические занятия
Тема 1.1 Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда на предприятии	14	12	2
Правовые и нормативные основы ОТ Организационные основы безопасности труда Управление охраной труда на предприятии Экономическое значение мероприятий по улучшению условий и охране труда.	4	6	-
Практические занятия: «Управление охраной труда на предприятии»	2	6	2
Тема 1.2 Опасные и вредные производственные факторы	8	6	2

Источники и характеристики негативных факторов, их действие на человека Защита человека от вредных и опасных производственных факторов	6	6	-
Практические занятия: «Защита человека от вредных и опасных производственных факторов»	2	-	2
Тема 1.3 Обеспечение безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности	10	8	2
Обеспечение безопасных условий труда на предприятиях Предупреждение производственного травматизма и профзаболеваний на предприятиях Требования ТБ к работам подготовки проводов и жгутов и кабелей радиоэлектронной аппаратуры, радиоэлектронной аппаратуре и оборудованию Требования ТБ к сборочно-монтажным работам Требования ТБ при изготовлении радиоэлектронных изделий и приборов Электробезопасность	8	8	-
Практические занятия: «Обеспечение безопасных условий труда на предприятиях»; «Предупреждение производственного травматизма и профзаболеваний на предприятиях» «Требования ТБ к работам подготовки проводов и жгутов и кабелей радиоэлектронной аппаратуры, радиоэлектронной аппаратуре и оборудованию» «Требования ТБ к сборочно-монтажным работам»	2	-	2
Тема 1.4. Производственная санитария, гигиена на предприятиях радиоэлектронной промышленности	8	8	-
Горение и пожароопасные свойства веществ Охрана окружающей среды Санитарные требования к промышленным предприятиям, производственным помещениям Требования взрывобезопасности. Защита от ультра- и инфразвука, электромагнитных и ионизирующих излучений	8	8	-
Итого по разделам	40	34	6
Промежуточная аттестация – экзамен		-	-
ИТОГО	40	34	6

4.1.8. Учебный предмет ОП.03 Товароведение пищевых продуктов

Распределение учебных часов по разделам и темам

Наименование разделов и тем	Количество академических часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретически е занятия	Практически е занятия
Раздел1. Товароведение продовольственных товаров	6	4	2

Тема 1.1 Предмет и задачи дисциплины. Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров. Химический состав продовольственных товаров.	2	2	-
Тема 1.2 Классификация, химический состав, Ассортимент овощей. Требования к качеству свежих и переработанных овощей и плодов.	2	2	-
Практическое занятие 1 Изучение основных видов овощей по образцам с использованием презентации	1		1
Практическое занятие 2 Органолептическая оценка качества овощей	1		1
Раздел 2. Продукты из зерна	5	3	2
Тема 2.1 Классификация, химический состав, ассортимент, требования к качеству муки, круп, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	3	3	-
Практическое занятие:3 Изучение ассортимента круп	1	-	1
Практические занятия:4 Определение ассортимента хлебобулочных изделий по образцам	1	-	1
Раздел 3 Молочные продукты	7	5	2
Тема 3.1 Классификация, химический состав, ассортимент, требования к качеству молока, кисломолочных продуктов, сыров	2	2	-
Практическое занятие: 5 Распознавание ассортимента молока и Кисломолочных продуктов. Органолептическая оценка качества сыров	3	2	1
Практические занятия:6 Органолептическая оценка качества сыров	2	1	1
Раздел 4. Рыба и рыбные продукты	5	4	1
Тема 4.1 Классификация, химический состав, ассортимент, требования к качеству рыбы и рыбных продуктов	2	2	-
Практическая работа:7 Распознавание ассортимента рыбных продуктов по предложенным слайдам	3	2	1
Раздел 5. Мясные продукты и заменители мяса	4	3	1
Тема 5.1 Классификация, химический состав, требования к качеству мяса и мясопродуктов. Растительные белоксодержащие продукты.	2	2	-
Практическое занятие 8 Распознавание ассортимента мясных продуктов по предложенным слайдам	2	1	1

Раздел 6 Жиры, масла, яйца	9	5	4
Тема 6.1 Классификация, химический состав, ассортимент, требования к качеству пищевых жиров. Коровье масло. Яйца	1	1	-
Практическое занятие 9 Определение свежести яиц	4	2	2
Практическое занятие 10 Определение вида сливочного масла, его качества	4	2	2
Раздел 7 Сахар, сладости и вкусовые товары	5	1	4
Тема 7.1 Классификация, химический состав, ассортимент, требования к качеству сахара, меда, кондитерских изделий, чая, кофе, пряностей, используемых в кулинарии.	1	1	-
Практическое занятие 11 Распознавание ассортимента кондитерских изделий	2	-	2
Практическое занятие 12 Определение вида пряностей	2	-	2
Итого по разделу	41	25	16
Промежуточная аттестация – контрольная работа	1	1	-
ИТОГО	42	26	16

4.1.9. Учебный предмет ОП.04 Оборудование и организация предприятий общественного питания

Распределение учебных часов по разделам и темам

Наименование разделов и тем	Количество академических часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретические занятия	Практические занятия
Раздел 1. Общие сведения об оборудовании	5	2	3
Тема 1.1 Классификация оборудования, используемого на предприятиях общественного питания.	1	1	-
Тема 1.2 Основные части и детали машин, понятие о передачах.	1	1	
Практическое занятие 1 Изучение комплектации универсальных кухонных машин. Освоение правил безопасной эксплуатации.	1	-	1
Практическое занятие 2 Изучение устройства, принципа действия машины для очистки картофеля МОК-125. Освоение приёмов безопасной эксплуатации машины для очистки картофеля МОК-125..	1	-	1
Практическое занятие 3	1	-	1

Изучение устройства и освоение приёмов безопасной эксплуатации взбивальных машин. Изучение причин возможных неисправностей и способов их устранения.			
Раздел 2. Универсальные приводы	8	3	5
Тема 2.1 Классификация универсальных приводов	1	1	-
Тема 2.2 Сменные механизмы универсальных, специализированных и малогабаритных приводов	1	1	-
Тема 2.3 Машина для нарезки хлеба и гастрономических продуктов	1	1	-
Практическое занятие 4 Изучение устройства машины для нарезки гастрономических продуктов МРГ-300. Освоение приёмов безопасной эксплуатации.	1	-	1
Практические занятия 5 Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей(по индивидуальным заданиям)	1	-	1
Практические занятия 6 Изучение устройства, принципа действия и приёмов безопасной эксплуатации машин для измельчения мяса. Изучение причин возможных неисправностей и способов их устранения.	1	-	1
Практические занятия 7 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	1	-	1
Практические занятия 8 Составьте схему технологического процесса изготовления полуфабриката «Картофель очищенный»	1	-	1
Раздел 3 Оборудование для обработки овощей	4	2	2
Тема 3.1 Способы очистки овощей. Картофеле очистительные машины. Овощерезательные, протирочные машины.	2	2	-
Практическое занятие 9 Начертите схему картофеле очистительной машины, обозначьте детали.	1	-	1
Практические занятия 10 Составьте схему технологического процесса изготовления полуфабриката «Картофель очищенный»	1	-	1
Раздел 4. Оборудование для обработки мяса и рыбы	8	6	2
Тема 4.1 Классификация оборудования для обработки мяса и рыбы.	1	1	-
Практическая работа 11	2	1	1

Организация рабочего места повара в мясном и рыбном цехе.			
Тема 4.2 Характеристика машин, их классификация. Мясорубки с индивидуальным приводом и универсальным приводом. Фаршемешалки, мясорыхлители, машины для измельчения сухарей	2	2	-
Тема 4.3 Машины для рыхления мяса. Котлетоформовочная машина. Рыбоочистительные машины. Правила эксплуатации и техника безопасности	2	2	-
Практические занятия 12 Изучение устройства и освоение приёмов безопасной эксплуатации мясорубки с индивидуальным приводом	2	-	1
Раздел 5. Тепловое оборудование	3	3	-
Тема 5.1 Классификация теплового оборудования	1	1	-
Тема 5.2 Классификация и устройство пищеварочных котлов	1	1	-
Тема 5.3 Организация работы горячего цеха. Организация супового отделения. Организация соусного отделения.	1	1	-
Раздел 6 Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов	4	4	-
Тема 6.1 Классификация машин для приготовления теста и полуфабрикатов.	1	1	
Тема 6.2 Тестомесительные и тестораскаточные машины.	1	1	-
Тема 6.3 Тестомесильные машины по принципу действия подразделяют на машины периодического и непрерывного действия, по конструктивным признакам - на лопастные, пропеллерные, турбинные и роторные.	1	1	-
Тема 6.4 Машина тестозакаточная предназначена для формирования из шарообразных тестовых заготовок полуфабрикатов цилиндрической формы.	1	1	-
Итого по разделам	32	20	12
Промежуточная аттестация – <i>дифференцированный зачет</i>	2	2	-
ИТОГО	34	22	12

4.1.10. Учебный предмет ОП.05 Адаптационная физическая культура

Распределение учебных часов по разделам и темам

Наименование разделов и тем	Количество академических часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретические занятия	Практические занятия
Тема 1.1. Общие сведения о значении физической культуры в профессиональной деятельности	24	4	20
1. Обсуждение взаимосвязи физической культуры и получаемой профессии	4	4	-
2. Физические упражнения, направленные на развитие и совершенствование профессионально важных физических качеств и двигательных навыков. Понятия о теории тестов и оценок физической подготовленности	10	-	10
3. Совершенствование психофизиологических функций организма необходимых для успешного освоения профессии. Применение приемов самоконтроля: пульс, ЧСС, внешние признаки утомляемости при выполнении физических упражнений	5	-	5
4. Выполнение упражнений на развитие устойчивости при выполнении работ на высоте и узкой опоре	5	-	5
Тема 1.2. Основы здорового образа жизни	17	2	15
5. Психическое здоровье и спорт. Сохранение психического здоровья средствами физической культуры. Комплекс упражнений для снятия психоэмоционального напряжения.	2	2	
6. Упражнения на развитие выносливости	10	-	10
7. Воспитание устойчивости организма к воздействиям неблагоприятных гигиенических производственных факторов труда.	5	-	5
Тема 1.3. Физкультурно-оздоровительные мероприятия для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	121	-	121
8. Применение общих и профессиональных компетенций для достижения жизненных и профессиональных целей. Упражнения, способствующие развитию группы мышц участвующих в выполнении профессиональных навыков.	5	-	5
9. Кросс по пересеченной местности	5	-	5
10. Бег на 150 м в заданное время	5	-	5
11. Прыжки в длину способом «согнув ноги»	5	-	5
12. Метание гранаты в цель	5	-	5
13. Метание гранаты на дальность	5	-	5
14. Челночный бег 3x10	5	-	5
15. Прыжки на различные отрезки длины	5	-	5
16. Выполнение максимального количества элементарных движений	5	-	5

17. Опорные прыжки через гимнастического козла и коня	5	-	5
18. Упражнения на снарядах	5	-	5
19. Прыжки с гимнастической скакалкой за заданное время	5	-	5
20. Ходьба по гимнастическому бревну	5	-	5
21. Упражнения с гантелями	5	-	5
22. Упражнения на гимнастической скамейке	6	-	6
23. Акробатические упражнения	6	-	6
24. Упражнения в балансировании	6	-	6
25. Упражнения на гимнастической стенке	6	-	6
26. Преодоление полосы препятствий	6	-	6
27. Выполнение упражнений на развитие быстроты движений	6	-	6
28. Выполнение упражнений на развитие быстроты реакции	5	-	5
29. Выполнение упражнений на развитие частоты движений	5	-	5
30. Броски мяча в корзину с различных расстояний	5	-	5
Итого по разделу	162	6	156
Промежуточная аттестация – зачет, дифференцированный зачет	2	2	-
ИТОГО	164	8	156

4.1.11. Учебный предмет ОП.06 Основы безопасности жизнедеятельности
Распределение учебных часов по разделам

Наименование разделов и тем	Количество академических часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретические занятия	Практические занятия
Раздел I Основы комплексной безопасности	19	14	5
Тема 1.1. Автономное пребывание человека в природной среде.	2	2	-
Тема 1.2. Пожарная безопасность.	2	2	-
Тема 1.3. Правила личной безопасности при пожаре	3	2	1
Тема 1.4. Обеспечение личной безопасности на дорогах.	3	2	1
Тема 1.5. Обеспечение личной безопасности в криминогенных ситуациях	3	2	1
Тема 1.6. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта	3	2	1
Тема 1.7. Профилактика инфекционных заболеваний	3	2	1
Раздел II Государственная система обеспечения безопасности населения	19	14	5
Тема 2.1. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера	2	2	-

Тема 2.2. Чрезвычайные ситуаций, наиболее вероятных в РФ	2	2	-
Тема 2.3. Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС	3	2	1
Тема 2.4. Гражданская оборона	3	2	1
Тема 2.5. Способы защиты населения	3	2	1
Тема 2.6. Инженерная защита населения	3	2	1
Тема 2.7. Самостоятельные способы защиты от поражающих факторов	3	2	1
Раздел III. Основы обороны государства и воинская обязанность	15	10	5
Тема 3.1. Российские Вооруженные силы	1	1	-
Тема 3.2. Виды и рода войск	1	1	-
Тема 3.3. Воинская обязанность	2	1	1
Тема 3.4. Воинский учет	2	1	1
Тема 3.5. Призыв на военную службу	3	2	1
Тема 3.6. Боевые традиции Вооруженных Сил России	3	2	1
Тема 3.7. Воинские символы и ритуалы	3	2	1
Раздел IV Основы медицинских знаний и здорового образа жизни	19	14	5
Тема 4.1. Здоровье человека и здоровый образ жизни	2	2	-
Тема 4.2. Факторы, влияющие на здоровье человека	2	2	-
Тема 4.3. Влияние вредных привычек на здоровье человека	2	2	-
Тема 4.4. Общие правила оказания первой помощи	4	2	2
Тема 4.5. Первая помощь ранениях	3	2	1
Тема 4.6. Первая помощь при переломах	3	2	1
Тема 4.7. Сердечно-легочная реанимация	3	2	1
Итого по разделу	72	52	20
Промежуточная аттестация <i>дифференцированный зачет</i>	-	2	-
ИТОГО	74	54	20

4.1.12. Профессиональный модуль ПМ.01 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Распределение учебных часов по разделам

Наименование разделов и тем	Количество академических часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретические занятия	Практические занятия
ПМ.01 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	643	304	339
МДК.01.01 Технология обработки сырья из овощей и грибов	123	58	65

Тема 1.1 Организация работы овощного и горячего цеха	10	8	2
Требования к организации овощного и горячего цеха	2	2	
Организация рабочих мест, виды технологического оборудования и производственного инвентаря, техника безопасности при обработке овощей, грибов, пряностей	3	3	-
Выбор оборудования и инвентаря для обработки овощей. Организовать рабочее место	2	-	2
Выбор оборудования и инвентаря для обработки грибов. Организовать рабочее место	3	3	-
Тема 1.2 Значение овощей в питании. Обработка овощей и грибов.	48	24	24
Значение овощей в питании человека. Классификация овощей и грибов	1	1	-
Пищевая ценность, определение качества исходного сырья	2	2	-
Ассортимент, товароведная характеристика. Требования к качеству различных видов овощей и грибов.	1	1	-
Условия и сроки хранения овощей и грибов.	2	2	-
Обработка и формы нарезки картофеля, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2	-
Заполнить таблицы «формы нарезки картофеля».	2	-	2
Обработка и формы нарезки корнеплодов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2	-
Заполнить таблицы «формы нарезки моркови»	2	-	2
Обработка и формы нарезки капустных овощей, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	2	2
Заполнить таблицы «формы нарезки капустных овощей»	2	2	2
Обработка и формы нарезки луковых овощей, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	2	2
Заполнить таблицы «формы нарезки луковых овощей»	2	-	2
Обработка и формы нарезки плодовых овощей, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	2	-
Заполнить таблицы «формы нарезки плодовых овощей».	2	-	2
Обработка и формы нарезки салатных и десертных овощей, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	2	-

Заполнить таблицы «формы нарезки салатных и десертных овощей»	2	-	2
Обработка консервированных овощей, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	2	-
Заполнить технологические схемы: обработка и подготовка консервированных овощей.	2	-	2
Обработка и подготовка овощей к фаршированию. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	2	-
Заполнить технологические схемы: обработка и подготовка овощей к фаршированию .	2	-	2
Охлаждение и замораживание подготовленных овощей и грибов	2	-	2
Заполнить технологическое схемы: охлаждение подготовленных овощей и грибов. Замораживание подготовленных овощей и грибов	2	-	2
Тема 1.3 Виды пряностей, приправ, пищевых добавок применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.	8	4	4
Характеристика основных видов пряностей, приправ, их использование при приготовлении блюд из овощей и грибов	2	2	-
Заполнение таблицы «Классификация основных видов приправ и пряностей»	2	-	2
Характеристика пищевых добавок	2	2	-
Заполнение таблицы «Классификация пищевых добавок»	2	-	2
Тема 1.4 правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей	55	20	35
Виды тепловой обработки овощей и грибов.	2	2	-
Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требование к качеству	2	2	-
Изменения при тепловой обработке овощей и грибов	2	2	-
Подготовка к тепловой обработке сушеных и маринованных грибов	2	2	-
Классификация традиционных блюд из овощей и грибов по способу тепловой обработке	2	2	-
Температурный режим и технология приготовления блюд и гарниров из отварных овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи	2	2	-
Заполнение таблицы «основные, комбинированные, вспомогательные способы тепловой обработки»	1	-	1
Температурный режим и технология приготовления блюд и гарниров из жареных	2	2	-

овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи			
Заполнение технологической схемы блюда «Картофель жареный во фритюре»	2	-	2
Температурный режим и технология приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи	2	2	-
Заполнение технологической схемы блюда «Картофель припущенный в молоке»	1	-	1
Температурный режим и технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи	2	2	-
Заполнение технологической схемы блюда «Картофельное пюре с луком и грибами»	1	-	1
Температурный режим и технология приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи	2	2	-
Температурный режим и технология приготовления блюд из фаршированных овощей.	1	-	1
Температурный режим и технология приготовления блюд и гарниров из свежих, сушеных и консервированных; грибов и овощных полуфабрикатов. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи.	1	-	1
Заполнение таблицы «Изменения белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ при тепловой обработке»	1	-	1
Заполнение технологической схемы блюда «Картофель жареный во фритюре»	1	-	1
Заполнение технологической схемы блюда «Морковь, припущенная в молоке»	1	-	1
Заполнение технологической схемы блюда «Рагу из овощей»	1	-	1
Заполнить таблицу «Кулинарного использования овощей».	1	-	1
Составить схему вырезки украшений для салата (используя теоретический материал).	1	-	1
Заполнить таблицу размеров нарезки овощей.	2	-	2
Составить инструкционную карту приготовления блюда «Грибы в соусе»	1	-	1
Какие способы консервирования грибов вы знаете? Как из консервированных грибов приготовить горячее тушеное блюдо?	1	-	1
Что произойдет, если жарить картофель в недостаточно нагретом жире? Как нужно солить картофель фри?	1	-	1

Заполнить таблицу отходов при первичной обработке овощей.	1	-	1
Заполнить таблицу потерь при тепловой обработке блюд из картофеля, овощей и грибов.	1	-	1
Составить схемы механической обработки различных грибов.	1	-	1
Составить технологическую карту «Голубцов овощных».	1	-	1
«Составить технологическую карту на «Кабачки жаренные основным способом»	2	-	2
Составить 5 технологических карт овощных блюд.	1	-	1
Определить количество отходов при обработке 1000 кг картофеля в марте.	1	-	1
Составление и расчёт технологических карт на блюда из овощей.	1	-	1
Составьте схему соусного цеха, подпишите оборудование.	2	-	2
Составьте схему горячего цеха, подпишите оборудование.	1	-	1
Санитарные требования к материалам для изготовления оборудования, посуды и инвентаря.	1	-	1
Составьте список оборудования и инвентаря в кондитерском цехе.	1	-	1
Используя сборник рецептов выберете мучное кондитерское изделие, и рассчитайте калорийность изделия.	1	-	1
Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи.	1	-	1
Температурный режим и технология приготовления блюд и гарниров из свежих, сушеных и консервированных грибов и овощных полуфабрикатов. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи.	1	-	1
Итого по разделу	121	56	65
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт	2	2	-
ИТОГО	123	58	65
МДК.01.02 Технология обработки сырья из рыбы	80	40	40
Тема 2.1 Виды рыб, часто используемые в питании	4	4	-
Пищевая ценность рыбы	1	1	-
Пищевая ценность рыбы	1	1	-
Основные семейства рыб	1	1	-
Основные семейства рыб	1	1	-

Особенности механической обработки камбаловых рыб	кулинарной	1	-	1
Особенности механической обработки камбаловых рыб	кулинарной	1	-	1
Особенности механической обработки камбаловых рыб	кулинарной	1	-	1
Особенности механической обработки камбаловых рыб	кулинарной	1	-	1
Особенности механической обработки камбаловых рыб	кулинарной	1	-	1
Особенности механической обработки камбаловых рыб	кулинарной	1	-	1
Механическая обработка лососёвых рыб	кулинарная	1	-	1
Механическая обработка лососёвых рыб	кулинарная	1	-	1
Механическая обработка лососёвых рыб	кулинарная	1	-	1
Механическая обработка лососёвых рыб	кулинарная	1	-	1
Механическая обработка лососёвых рыб	кулинарная	1	-	1
Механическая обработка лососёвых рыб	кулинарная	1	-	1
Тема 2.3 Приготовление рыбных полуфабрикатов		14	14	-
Приготовление рыбных полуфабрикатов		1	1	-
Приготовление рыбных полуфабрикатов		1	1	-
Обработка рыбы для фарширования		1	1	-
Обработка рыбы для фарширования		1	1	-
Приготовление рыбной котлетной массы и п/фабрикатов из нее		1	1	-
Приготовление рыбной котлетной массы и п/фабрикатов из нее		1	1	-
Приготовление рыбной котлетной массы		1	1	-
Приготовление рыбной котлетной массы		1	1	-
Приготовление п/фабрикатов из рыбы		1	1	-
Приготовление п/фабрикатов из рыбы		1	1	-
Обработка и использование рыбных пищевых отходов		1	1	-
Обработка и использование рыбных пищевых отходов		1	1	-
Морепродукты		1	1	-
Морепродукты		1	1	-
Тема 2.4 Технология приготовления блюд из рыбы		11	11	-
Приготовление рыбы отварной		1	1	-
Приготовление рыбы отварной		1	1	-
Приготовление рыбы отварной		1	1	-
Приготовление рыбы отварной		1	1	-
Приготовление рыбы припущенной		1	1	-

Приготовление рыбы припущенной	1	1	-
Приготовление рыбы жареной	1	1	-
Приготовление рыбы жареной	1	1	-
Приготовление блюд из запеченной рыбы	1	1	-
Приготовление блюд из запеченной рыбы	1	1	-
Приготовление блюд из запеченной рыбы	1	1	-
Тема 2.5 Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы	13	5	8
Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	1	1	-
Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	1	1	-
Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	1	1	-
Приготовление блюд из морепродуктов	1	1	-
Требования к качеству рыбных блюд, сроки хранения.	1	1	-
Приготовление рыбы отварной	1	-	1
Приготовление рыбы отварной	1	-	1
Приготовление рыбы отварной	1	-	1
Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	1	-	1
Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	1	-	1
Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	1	-	1
Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	1	-	1
Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	1	-	1
Итого по разделу	78	40	38
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт	2	-	2
ИТОГО	80	40	40
МДК.01.03 Технология обработки сырья из мяса и домашней птицы	97	40	57
Тема 3.1. Организация рабочего места и технологическое оборудование для обработки мяса, мясопродуктов и домашней птицы	34	20	14
Органолептическая оценка качества сырья (мясо и домашняя птица)	1	1	-
Организация рабочего места при обработке и приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	1	1	-
Обработка мяса: говядины, свинины, баранины и мясо птицы	1	1	-

Способы размораживания мяса и домашней птицы	1	1	-
Технологическое оборудование и инвентарь ПОП, правила безопасного использования при механической кулинарной обработке мяса, мясных продуктов и домашней птицы	1	1	-
Правила техники безопасности при организации производственного процесса на ПОП	1	1	-
Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса. Нормы отходов при механической кулинарной обработке мясопродуктов	1	1	-
Ассортимент блюд из мясопродуктов. Последовательность выполнения операций при приготовлении простых блюд из мясопродуктов	1	1	-
Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины	1	1	-
Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины	1	1	-
Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины	1	1	-
Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины. Приготовление полуфабрикатов из мясных продуктов	1	1	-
Требования к качеству полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов	1	1	-
Виды сервировки, оформления и подачи блюд из говядины Виды сервировки, оформления и подачи блюд из свинины/баранины	1	1	-
Классификация, пищевая ценность домашней птиц	1	1	-
Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса домашней птицы	1	1	-
Нормы отходов при механической кулинарной обработке домашней птицы	1	1	-
Ассортимент блюд из мяса домашней птицы	1	1	-
Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд из отварной и жареной домашней птицы	1	1	-

Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд из мяса и домашней птицы	1	1	-
Подбор оборудования, инвентаря, инструментов для механической кулинарной обработке мяса и мясопродуктов	1	-	1
Подбор оборудования, инвентаря, инструментов для механической кулинарной обработке мяса и мясопродуктов	1	-	1
Составление технологических схем для приготовления полуфабрикатов из мяса говядины и мясопродуктов	1	-	1
Составление технологических схем для приготовления полуфабрикатов из мяса баранины и мясопродуктов	1	-	1
Составление технологических схем для приготовления полуфабрикатов из мяса свинины и мясопродуктов	1	-	1
Составление технологических схем для приготовления полуфабрикатов из котлетной массы	1	-	1
Составление технологических схем для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины	1	-	1
Составление технологических схем для приготовления порционных полуфабрикатов из говядины	1	-	1
Составление технологических схем для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины	1	-	1
Составление технологических схем для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы	1	-	1
Заправка тушек сельскохозяйственной птицы	1	-	1
Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы.	1	-	1
Требования к качеству полуфабрикатов из говядины	1	-	1
Требования к качеству полуфабрикатов из свинины и баранины	1	-	1
Тема 3.2 Технология приготовления отварных блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	8	4	4

Виды тепловых обработок при приготовлении блюд из мяса и птицы	1	1	-
Общие правила варки мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Блюда из отварного мяса, мясопродуктов и птицы	1	1	-
Виды сервировки, оформления и подачи блюд из отварной домашней птицы.	1	1	-
Требования к качеству, температурный режим подачи блюд из мяса и мясопродуктов. Правила хранения, сроки реализации простых блюд из отварного мяса и домашней птицы	1	1	-
Приготовление простых блюд из отварного мяса	1	-	1
Приготовление простых блюд из отварной птицы	1	-	1
Подбор гарниров и соусов к отварным блюдам из мяса	1	-	1
Подбор гарниров и соусов к отварной птице	1	-	1
Тема 3.3 Технология приготовления жареных блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	23	6	17
Последовательность выполнения операций при приготовлении блюд из жареного мяса	1	1	-
Последовательность выполнения операций при приготовлении блюд из жареного птицы	1	1	-
Последовательность выполнения операций при приготовлении блюд из крупнокусковых жареных блюд из мяса	1	1	-
Последовательность выполнения операций при приготовлении блюд из порционных, мелкокусковых жареных блюд из мяса говядины, свинины, баранины	1	1	-
Виды сервировки, оформления и подачи блюд из жареного мяса. Требования к качеству, температурный режим подачи блюд из жареного мяса, мясопродуктов и птицы	1	1	-
Правила хранения, сроки реализации простых блюд из жареного мяса и домашней птицы	1	1	-
Составить схему приготовления жареных блюд крупным куском из мяса говядины по технологическим картам	1	-	1
Составить схему приготовления натуральных жареных блюд порционными кусками из мяса говядины по технологическим картам	1	-	1

Составить схему приготовление панированных жареных блюд порционными кусками из мяса говядины по технологическим картам	1	-	1
Составить схему приготовление натуральных жареных блюд порционными кусками из мяса свинины по технологическим картам	1	-	1
Составить схему приготовление натуральных жареных блюд порционными кусками из мяса баранины по технологическим картам	1	-	1
Составить схему приготовление панированных жареных блюд порционными кусками из мяса свинины по технологическим картам	1	-	1
Составить схему приготовление панированных жареных блюд порционными кусками из мяса баранины по технологическим картам	1	-	1
Составить схему приготовление натуральных жареных мелкокусковых блюд из мяса говядины по технологическим карта	1	-	1
Составить схему приготовление натуральных жареных мелкокусковых блюд из мяса свинины по технологическим картам	1	-	1
Составить схему приготовление натуральных жареных мелкокусковых блюд из мяса баранины по технологическим картам	1	-	1
Составить схему приготовление жареных блюд из натуральной рубленой массы по технологическим картам	1	-	1
Составить схему приготовление жареных блюд из котлетной массы по технологическим картам	1	-	1
Составить схему приготовление жареных панированных блюд из п/ф домашней птицы по технологическим картам	1	-	1
Подбор гарниров и соусов к жареным натуральным блюдам из мяса говядины	1	-	1
Подбор гарниров и соусов к жареным натуральным блюдам из мяса свинины	1	-	1
Подбор гарниров и соусов к жареным натуральным блюдам из мяса баранины	1	-	1
Подбор гарниров и соусов к жареным панированным блюдам из мяса говядины	1	-	1
Тема 3.4 Технология приготовления блюд из рубленой и котлетной массы мяса и домашней птицы	30	10	20
Технология приготовления рубленой массы из мяса говядины	1	1	-

Технология приготовления рубленой массы из мяса домашней птицы	1	1	-
Технология приготовления котлетной массы из мяса	1	1	-
Технология приготовления котлетной массы из мяса домашней птицы	1	1	-
Тепловая обработка блюд из рубленой массы из мяса	1	1	-
Тепловая обработка блюд из рубленой массы из мяса домашней птицы	1	1	--
Виды сервировки, оформления и подачи блюд из рубленого мяса. Требования к качеству, температурный режим подачи блюд из рубленого мяса, мясопродуктов и птицы	1	1	-
Виды сервировки, оформления и подачи блюд из котлетной массы. Требования к качеству, температурный режим подачи блюд из мяса, мясопродуктов и птицы	1	1	-
Условия и сроки хранения блюд из рубленой и котлетной массы мяса, мясопродуктов и домашней птицы	1	1	-
Ассортимент блюд из рубленой и котлетной массы из мяса домашней птицы	1	1	-
Приготовление рубленой массы и полуфабрикаты из нее	2	-	2
Приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из нее	2	-	2
Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы птицы	2	-	2
Подбор гарниров и соусов к блюдам из рубленой массы	2	-	2
Виды сервировки, оформления и подачи блюд из котлетной массы	2	-	2
Требования к качеству, температурный режим, сроки хранения блюд из рубленой массы	2	-	2
Требования к качеству, температурный режим, сроки хранения блюд из котлетной массы	2	-	2
Приготовление блюда (печень жареная порционным куском) по технологическим картам	2	-	2
Приготовление блюда (печень по-строгановски) по технологическим картам	2	-	2
Виды сервировки, оформления и подачи блюд из субпродуктов	1	-	1

Требования к качеству, температурный режим, сроки хранения блюд из субпродуктов	1	-	1
Итого по разделу	95	40	55
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт	2	-	2
ИТОГО	97	40	57
МДК.01.04 Технология обработки сырья из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога	176	82	94
Тема 4.1. Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых.	72	36	36
Значение блюд и гарниров из круп, бобовых в питании. Питательная ценность и калорийность.	6	6	-
Товароведная характеристика и требования к качеству различных видов круп и бобовых	6	6	-
Подготовка круп и бобовых к приготовлению. Правила варки каш. Тепловой режим. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления каш, блюд из каш и гарниров. Требования техники безопасности при эксплуатации теплового оборудования. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов.	6	6	-
Приготовление различных видов каш. Приготовление блюд из каш.	6	6	-
Варка бобовых, блюда из них.	6	6	-
Органолептическая оценка готовых блюд. Оформление и подача блюд и гарниров из круп и бобовых. Правила проведения бракеража	6	6	-
Приготовление жидких каш.	8	-	8
Приготовление вязких каш и гарниров	8	-	8
Приготовление рассыпчатых каш и гарниров.	10	-	10
Приготовление блюд из круп.	10	-	10
Тема 4.2. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.	40	20	20
Значение блюд и гарниров из макаронных изделий в питании. Питательная ценность, химический состав.	4	4	-
Товароведная характеристика и требования к качеству различных видов макаронных изделий.	4	4	-
Способы варки макаронных изделий. Тепловой режим. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления макаронных изделий. Требования техники безопасности при эксплуатации теплового оборудования.	4	4	-
Приготовление блюд из макаронных изделий. Органолептическая оценка качества готовых блюд.	4	4	-
Оформление и подача блюд и гарниров из макаронных изделий. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правил проведения бракеража.	4	4	-

Приготовление блюд из макаронных изделий	10	-	10
Приготовление гарниров из макаронных изделий.	10	-	10
Тема 4.3. Приготовление блюд из яиц и творога	26	14	12
Значение блюд и гарниров из яиц и творога в питании. Питательная ценность, химический состав	2	2	-
Подготовка сырья к приготовлению. Правила обработки яиц. Органолептическая оценка качества сырья. Выбор инвентаря и оборудования для подготовки сырья.	2	2	-
Товароведная характеристика и требования к качеству яиц и творога.	2	2	-
Технология приготовления блюд из яиц. Тепловой режим. Выбор инвентаря и оборудования. Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования.	4	4	-
Технология приготовления блюд из творога. Тепловой режим. Выбор инвентаря и оборудования. Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования.	2	2	-
Органолептическая оценка качества готовых блюд. Оформление и подача блюд из яиц и творога. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража.	2	2	--
Варка яиц разной консистенции	6	-	6
Приготовление блюд из яиц	6	-	6
Приготовление блюд из творога	6	-	6
Тема 4.4. Приготовление блюд из теста	36	12	24
Значение блюд из теста в питании. Питательная ценность, химический состав	2	2	-
Подготовка сырья к приготовлению. Органолептическая оценка качества сырья. Товароведная характеристика и требования к качеству муки.	2	2	-
Технология приготовления различных видов теста: пресного, дрожжевого, песочного, заварного. Изделия из различных видов теста. Выбор инвентаря и оборудования. Требования техники безопасности при эксплуатации оборудования.	4	4	-
Технология приготовления фаршей и начинок. Выбор инвентаря и оборудования. Требования техники безопасности при эксплуатации оборудования для приготовления фаршей и начинок.	2	2	-
Органолептическая оценка качества блюд. Оформление и подача блюд из теста. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража.	4	4	-
Приготовление бездрожжевого теста	4	-	4
Приготовление блюд из бездрожжевого теста	4	-	4
Режим выпечки блинчиков. Технология приготовления изделий из бездрожжевого	4	-	4

теста, в том числе с фаршем: блинчики, блинчики фаршированные, вареники, пельмени.			
Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из из бездрожжевого теста, температурный режим. - Правила проведения бракеража.	4	-	4
Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	4	-	4
Охрана труда, организация рабочего места при приготовление полуфабрикатов из теста.	4	-	4
Итого по разделу	174	82	92
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт	2	-	2
ИТОГО	176	82	94
МДК.01.05 Технология приготовления супов, соусов, напитков	167	84	83
Тема 1.Приготовление супов			
Вводное занятие. Ознакомление с учебной лабораторией.	2	2	-
Изучение правил по технике безопасности на производстве при работе с кухонной посудой и инвентарем.	2	2	-
Удаление остатков пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря	2	2	-
Проверка рабочего состояния и подготовка к работе рабочего места	4	4	-
Правила пользования моющими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды	6	6	-
Правила пользования моющими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды	6	3	3
Приготовление бульонов	6	-	6
Приготовление щей	6	-	6
Приготовление борщей	6	-	6
Приготовление рассольников	6	-	6
Приготовление супов с макаронными изделиями	6	-	6
Приготовление супов молочных	6	-	6
Приготовление суп- пюре	6	-	6
Приготовление холодных супов	6	-	6
Приготовление мучных пассеровок	6	6	-
Приготовление соусов с мукой	6	6	-
Приготовление соусов без муки	6	6	-

Приготовление соусов промышленного производства	4	4	-
Тема 2 Приготовление холодных и горячих напитков	42	10	32
Приготовление чая	12	6	6
Приготовление компотов	12	6	6
Приготовление киселей	12	6	6
Приготовление какао	12	6	6
Приготовление холодных напитков	12	6	6
Действия работников кухни в опасной ситуации	8	6	2
Пользование чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке кухонной посуды	5	5	-
Итого по разделу	165	82	83
Промежуточная аттестация – контрольная работа	2	2	-
Промежуточная аттестация по ПМ.02: Экзамен по модулю (проводится в последний день производственной практики)			
ИТОГО	167	74	83

4.1.13. Профессиональный модуль ПМ.02 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

Распределение учебных часов по разделам

Наименование разделов и тем	Количество академических часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретические занятия	Практические занятия
ПМ.02 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	135	30	105
МДК.02.01 Технология обработки, мытья и хранения посуды, оборудования, инвентаря	135	30	105
Тема 1.1 Классификация производственного инвентаря и кухонной посуды	12	4	8
Основная классификация производственного инвентаря	2	2	-
Основная классификация кухонной посуды	2	2	-
Виды поверхностей производственного инвентаря и их характеристики	4	-	4
Виды поверхностей производственного инвентаря и их характеристики.	4	-	4
Тема 1.2. Характеристика кухонной посуды, назначение, правила мытья.	62	10	52
Виды поверхностей кухонной посуды фарфоровой и их характеристики.	2	2	-

Виды поверхностей кухонной посуды фаянсовой и их характеристики.	2	2	-
Виды поверхностей кухонной посуды стеклянной и их характеристики.	2	2	-
Виды поверхностей кухонной посуды металлической и их характеристики.	2	2	-
Виды поверхностей кухонной посуды керамической, деревянной, пластмассовой и их характеристики.	2	2	-
Требования к качеству подготовки производственного инвентаря.	4	-	4
Требования к качеству подготовки кухонной фарфоровой посуды	4	-	4
Требования к качеству подготовки кухонной фаянсовой посуды	4	-	4
Требования к качеству подготовки кухонной металлической посуды	4	-	4
Требования к качеству подготовки кухонной стеклянной посуды	4	-	4
Требования к качеству подготовки кухонной посуды (керамической, деревянной, пластмассовой)	4	-	4
Правила чистки разных видов поверхностей производственного инвентаря.	4	-	4
Правила чистки разных видов поверхностей кухонной посуды (фарфоровой и фаянсовой, стеклянной)	4	-	4
Правила чистки разных видов поверхностей кухонной посуды (металлической, керамической, деревянной, пластмассовой)	4	-	4
Правила мойки производственного инвентаря ручным и механическим способом.	4	-	4
Правила мойки кухонной посуды ручным и механическим способом.	4	-	4
Отработка правил чистки и мойки кухонной посуды.	4	-	4
Отработка правил чистки и мойки кухонного инвентаря.	4	-	4
Тема 1.3. Посудомоечные машины.	8	6	2
Виды посудомоечных машин для мытья кухонной посуды и производственного инвентаря.	2	2	-
Правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря.	2	2	-
Требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды.	2	2	-
Виды посудомоечных машин для мытья кухонной посуды и производственного инвентаря.	2	-	2

Тема 1.4. Чистящие, моющие и дезинфицирующие средства.	8	8	-
Правила использования чистящих и моющих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря.	2	2	-
Правила использования чистящих и моющих средств при подготовке кухонной посуды.	2	2	-
Правила использования дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.	2	2	-
Правила использования чистящих и моющих, дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.	2	2	-
Тема 1.5. Чистка поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды.	43	2	41
Рациональные методы выполнения работ при подготовке кухонной посуды и производственного инвентаря.	1	1	-
Рациональные приемы выполнения работ при подготовке кухонной посуды и производственного инвентаря.	1	1	-
Требования санитарии и гигиены при подготовке кухонной посуды и производственного инвентаря.	6	-	6
Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.	4	-	4
Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.	6	-	6
Правила безопасного хранения чистящих и моющих средств, предназначенных для последующего использования.	6	-	6
Правила безопасного хранения дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования	6	-	6
Правила утилизации отходов.	4	-	4
Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.	4	-	4
Правила безопасного хранения дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.	5	-	5
Итого по разделу	133	30	103
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт	2	-	2
Промежуточная аттестация по ПМ.02: Экзамен по модулю (проводится в последний день производственной практики)			

ИТОГО	135	30	105
-------	-----	----	-----

У. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

№, п/п	Наименование и содержание разделов практики	Количество часов практической подготовки (академических часов)
УП ПМ.01 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий		684 ч
Тема 1 Первичная обработка овощей, плодов, грибов.		
1.	Инструктаж по охране труда и технике безопасности при первичной обработке овощей и грибов.	8
2.	Подбор инвентаря и инструментов для механической кулинарной обработки сырья. Механическая кулинарная обработка корнеплодов.	8
3.	Механическая кулинарная обработка корнеплодов.	8
4.	Механическая кулинарная обработка корнеплодов, клубнеплодов, лука, капустных, грибов.	8
Тема 2 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из традиционных видов овощей.		
5.	Приготовление и подача простых блюд и гарниров из отварных овощей (капуста, фасоль, кукуруза) по технологическим картам на производстве. Оценка качества, хранение.	8
6.	Приготовление и подача простых блюд и гарниров из отварных овощей (капуста, фасоль, кукуруза) по технологическим картам. Оценка качества, хранение.	8
7.	Приготовление и подача простых блюд и гарниров из припущенных овощей по технологическим картам. Оценка качества, хранение.	8
8.	Приготовление и подача простых блюд и гарниров из припущенных овощей по технологическим картам. Оценка качества, хранение.	8
9.	Приготовление и подача простых блюд и гарниров из жареных овощей по технологическим картам. Оценка качества, хранение.	8
10.	Приготовление и подача простых блюд и гарниров из жареных овощей по технологическим картам. Оценка качества, хранение.	8
11.	Приготовление и подача простых блюд и гарниров из тушеных овощей по технологическим картам. Оценка качества, хранение.	8
12.	Приготовление и подача простых блюд и гарниров из тушеных овощей по технологическим картам. Оценка качества, хранение.	8
13.	Приготовление и подача простых блюд из фаршированных овощей по технологическим картам. Оценка качества, хранение.	8
14.	Приготовление и подача простых блюд из фаршированных овощей по технологическим картам. Оценка качества, хранение.	8
15.	Приготовление и подача простых блюд из запеченных овощей (овощи, запеченные в соусе, картофель, запеченный в сметанном соусе) по технологическим картам. Оценка качества, хранение.	8
16.	Приготовление и подача простых блюд из запеченных овощей (овощи, запеченные в соусе, картофель, запеченный в сметанном соусе) по технологическим картам. Оценка качества, хранение.	8

17.	Приготовление и подача простых запеченных блюд (рулет картофельный, солянка овощная, голубцы овощные) по технологическим картам. Оценка качества, хранение	8
18.	Приготовление и подача простых запеченных блюд (рулет картофельный, солянка овощная, голубцы овощные) по технологическим картам. Оценка качества, хранение	8
19.	Приготовление и подача запеканки картофельной по технологическим картам. Оценка качества, хранение.	6
20.	Приготовление и подача запеканки картофельной по технологическим картам. Оценка качества, хранение.	6
21.	Приготовление и подача простых блюд из полуфабрикатов по технологическим картам. Оценка качества, хранение.	6
22.	Приготовление и подача простых блюд из полуфабрикатов по технологическим картам. Оценка качества, хранение.	6
	Тема 3 Технология приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных овощей и грибов.	
23.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Приготовление и отпуск картофельного пюре.	6
24.	Приготовление шницеля капустного	6
25.	Приготовление зраз картофельных	6
26.	Приготовление зраз картофельных	6
27.	Приготовление овощного рагу	6
28.	Приготовление овощного рагу	8
29.	Приготовление перца фаршированного овощным фаршем	6
30.	Приготовление рулета картофельного	6
31.	Приготовление рулета картофельного	8
32.	Приготовление грибов, запеченных в сметанном соусе	6
33.	Приготовление крокет картофельных	6
34.	Приготовление крокет картофельных	8
35.	Приготовление котлет морковных	6
36.	Приготовление котлет морковных	6
	Тема №3. Технология приготовления блюд из тушеной и запеченной рыбы.	
37.	Приготовление картофеля фри	6
38.	Приготовление картофеля по-деревенски	6
39.	Приготовление картофеля по-деревенски	8
40.	Приготовление картофеля печеного	6
41.	Приготовление картофеля печеного	6
	Тема 4 УП. Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.	
42.	Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из овощей.	6
43.	Освоение приемов жарки овощей основным способом.	8
44.	Приготовление жареного картофеля из сырого.	6
45.	Приготовление жареного картофеля из сырого.	6
46.	Приготовление жареного картофеля из отварного.	6
47.	Приготовление жареного картофеля из отварного	8
48.	Приготовление картофеля, лука жареного во фритюре.	6
49.	Приготовление жареных грибов с луком.	6
50.	Приготовление жареных кабачков с чесноком.	8
51.	Приготовление овощей в кляре (цветная капуста)	6
	Тема 5 УП Технология приготовления блюд из тушеных овощей и грибов	
52.	Ознакомление с правилами санитарии. Освоение приемов тушения овощей основным способом.	6
53.	Приготовление рагу из овощей.	6

54.	Приготовление рагу из овощей.	6
55.	Приготовление тушеного картофеля с грибами.	8
56.	Приготовление тушеного картофеля с грибами.	6
57.	Приготовление «ленивых» голубцов.	6
58.	Тушение капусты	6
59.	Приготовление тушеной капусты	6
60.	Приготовление закуски из тушеных овощей.	6
	Тема 6 УП. Технология приготовления блюд из запеченных овощей и грибов.	
61.	Технология приготовления запеченных овощей.	6
62.	Приготовление рулета с овощами и грибами.	8
63.	Приготовление рулета с овощами и грибами.	6
64.	Приготовление морковной запеканки.	8
65.	Приготовление морковной запеканки.	6
66.	Приготовление картофельной запеканки.	6
67.	Приготовление картофельной запеканки.	6
68.	Приготовление картофеля запеченного со свининой.	6
	Тема 7 УП Технология приготовления блюд из фаршированных овощей и грибов	
69.	Ознакомление с правилами санитарии. Освоение приемов фарширования овощей. Подготовка овощей для фарширования.	6
70.	Освоение приемов фарширования овощей. Подготовка овощей для фарширования.	6
71.	Приготовление голубцов.	6
72.	Приготовление голубцов.	6
73.	Приготовление перца фаршированного	6
74.	Приготовление фаршированного кабачка.	8
75.	Приготовление фаршированных томатов.	6
76.	Приготовление картофеля фаршированного овощами.	6
77.	Фарширование грибов.	6
	Тема 8 УП Технология приготовления блюд из овощных масс.	
78.	Освоение приемов по приготовлению овощной котлетной массы.	6
79.	Освоение приемов по приготовлению овощной котлетной массы.	6
80.	Приготовление массы из картофеля, капусты, моркови, формование полуфабрикатов, панирование.	6
81.	Приготовление массы из картофеля, капусты, моркови, формование полуфабрикатов, панирование	6
82.	Освоение приемов по обжариванию биточков, котлет.	6
83.	Освоение приемов по обжариванию биточков, котлет.	6
84.	Приготовление картофельных котлет.	6
85.	Приготовление картофельных котлет.	6
86.	Приготовление картофельных зраз.	8
94.	Приготовление морковных, свекольных котлет.	6
95.	Приготовление морковных, свекольных котлет.	6
96.	Приготовление оладий из кабачка	6
97.	Приготовление оладий из кабачка.	6
98.	Приготовление оладий из тыквы, моркови.	6
99.	Приготовление оладий из тыквы, моркови	8
100.	Приготовление оладий из моркови.	6
101.	Приготовление оладий из моркови.	6
102.	Освоение приемов по приготовлению блюд из запеченной овощной массы (запеканок, пудингов)	6
103.	Освоение приемов по приготовлению блюд из запеченной овощной массы (запеканок, пудингов)	6

	Тема 9 УП Приготовление супов на предприятиях общественного питания	
104	Приготовление бульонов	6
105	Приготовление супов	6
106	Приготовление холодных супов	6
107	Приготовление щей, борщей	6
108	Приготовление рассольников	6
109	Приготовление чая, компотов	6
110	Приготовление холодных напитков	6
111	Дифференцированный зачёт	2
	ИТОГО	684

№, п/п	Наименование и содержание разделов практики	Количество часов практической подготовки (академических часов)
УП ПМ.02 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара		396 ч
1.	Инструктаж по охране труда и технике безопасности при первичной обработке и подготовке продуктов.	6
2.	Изучение правил по технике безопасности на производстве при работе с кухонной посудой и инвентарем.	6
3.	Изучение правил по технике безопасности на производстве при работе с кухонной посудой и инвентарем.	6
4.	Удаление остатков пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря	6
5.	Мойка и сушка посуды	6
6.	Мойка и сушка инвентаря	6
7.	Мойка и сушка приборов	6
8.	Мойка и сушка тары различного назначения	6
9.	Обращение с посудой, способ хранения	6
10.	Обращение с посудой, способ хранения	6
11.	Обращение с приборами, способ хранения	6
12.	Обращение с приборами, способ хранения	6
13.	Правила проведения дезинсекции и подбор обработки и мытья посуды	6
14.	Правила проведения дератизации и подбор дезинфицирующих средств для санитарной обработки и мытья посуды	6
15.	Сбор использованной посуды со столов в мойку	6
16.	Сбор использованной посуды со столов в мойку	6
17.	Очистка посуды от отходов	6
18.	Очистка посуды от отходов	6
19.	Очистка посуды от отходов	6
20.	Определение посуды по материалу и способу обработки (алюминиевая, эмалированная, никелированная, чугунная).	6
21.	Выбор моющих средств мойке разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, мешалки и др.)	6
22.	Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств. Спецодежда, применяемая при мойке разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, мешалки и др.)	6
23.	Мойка разделочные досок и мелкого деревянного инвентаря, их ополаскивание, сушка и условия хранения	6
24.	Мойка разделочные досок и мелкого деревянного инвентаря, их ополаскивание, сушка и условия хранения	6

25.	Мойка разделочные досок и мелкого деревянного инвентаря, их ополаскивание, сушка и условия хранения	6
26.	Мойка разделочные досок и мелкого деревянного инвентаря, их ополаскивание, сушка и условия хранения	6
27.	Мойка разделочные досок и мелкого деревянного инвентаря, их ополаскивание, сушка и условия хранения	6
28.	Мойка разделочные досок и мелкого деревянного инвентаря, их ополаскивание, сушка и условия хранения	6
29.	Мойка разделочные досок и мелкого деревянного инвентаря, их ополаскивание, сушка и условия хранения	6
30.	Выбор моющих средств мойке металлического и эмалированного кухонного инвентаря	6
31.	Мойка, сушка и условия хранения металлического инвентаря	6
32.	Мойка, сушка и условия хранения металлического инвентаря	6
33.	Мойка, сушка и условия хранения металлического инвентаря	6
34.	Мойка, сушка и условия хранения металлического инвентаря	6
35.	Мойка, сушка и условия хранения металлического инвентаря	6
36.	Мойка, сушка и условия хранения металлического инвентаря	6
37.	Мойка, сушка и условия хранения металлического инвентаря	6
38.	Выбор моющих средств мойке чашек и столовых приборов	6
39.	Мойка чашек и столовых приборов	6
40.	Мойка чашек и столовых приборов	6
41.	Мойка чашек и столовых приборов	6
42.	Мойка чашек и столовых приборов	6
43.	Сушка и условия хранения чашек и столовых приборов	6
44.	Сушка и условия хранения чашек и столовых приборов	6
45.	Сушка и условия хранения чашек и столовых приборов	6
46.	Сушка и условия хранения чашек и столовых приборов	6
47.	Проведение текущей уборки.	6
48.	Проведение текущей уборки.	6
49.	Проведение текущей уборки.	6
50.	Проведение текущей уборки.	6
51.	Проведение генеральной уборки.	6
52.	Проведение генеральной уборки.	6
53.	Проведение генеральной уборки.	6
54.	Проведение генеральной уборки.	6
55.	Проведение генеральной уборки.	6
56.	Изучение правил по технике безопасности на производстве при работе с кухонной посудой и инвентарем.	6
57.	Изучение правил по технике безопасности на производстве при работе с кухонной посудой и инвентарем.	6
58.	Действия работников кухни в опасной ситуации	6
59.	Действия работников кухни в опасной ситуации	6
60.	Действия работников кухни в опасной ситуации	6
61.	Пользование чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке кухонной посуды	6
62.	Пользование чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке кухонной посуды	6
63.	Пользование чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке кухонной посуды	6
64.	Пользование чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке кухонной посуды	6
65.	Проведение генеральной уборки	6
66.	Проведение генеральной уборки.	4
	Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт	2
	ИТОГО	396

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

№, п/п	Наименование и содержание разделов практики	Количество часов практической подготовки (академических часов)
ПП ПМ.01 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий		180
Тема 1 Первичная обработка овощей, плодов, грибов.		
1.	Инструктаж по охране труда и технике безопасности при первичной обработке овощей и грибов	12
2.	Подбор инвентаря и инструментов для механической кулинарной обработки сырья	12
3.	Механическая кулинарная обработка корнеплодов, клубнеплодов, лука, капустных, грибов.	12
Тема 2 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из традиционных видов овощей.		
4.	Приготовление и подача простых блюд и гарниров из отварных овощей (капуста, фасоль, кукуруза) по технологическим картам на производстве. Оценка качества, хранение.	12
5.	Приготовление и подача простых блюд и гарниров из припущенных овощей по технологическим картам на производстве. Оценка качества, хранение	12
6.	Приготовление и подача простых блюд и гарниров из жареных овощей по технологическим картам на производстве. Оценка качества, хранение.	12
7.	Приготовление и подача простых блюд и гарниров из тушеных овощей по технологическим картам на производстве. Оценка качества, хранение.	12
8.	Приготовление и подача простых блюд и гарниров из тушеных овощей по технологическим картам на производстве. Оценка качества, хранение.	12
9.	Приготовление и подача простых блюд из фаршированных овощей по технологическим картам на производстве. Оценка качества, хранение.	12
10.	Приготовление и подача простых блюд из запеченных овощей (овощи, запеченные в соусе, картофель, запеченный в сметанном соусе) по технологическим картам на производстве. Оценка качества, хранение.	12
11.	Приготовление и подача простых запеченных блюд (рулет картофельный, солянка овощная, голубцы овощные) по технологическим картам на производстве. Оценка качества, хранение	10
12.	Приготовление и подача запеканки картофельной по технологическим картам на производстве. Оценка качества, хранение.	6
13.	Приготовление и подача простых блюд из полуфабрикатов по технологическим картам на производстве. Оценка качества, хранение.	6
14.	Приготовление бульонов	6
15.	Приготовление щей, борщей	6
16.	Приготовление рассольников	6
17.	Приготовление супов с макаронными изделиями	6
18.	Приготовление холодных супов	6
19.	Приготовление чая, компотов, холодных напитков	6

	Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт	2
	ИТОГО	180

№, п/п	Наименование и содержание разделов практики	Количество часов практической подготовки (академических часов)
ПП ПМ.02 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара		108 ч
Тема 1 Приготовление супов на предприятиях общественного питания		
1.	Инструктаж по охране труда и технике безопасности при первичной обработке и подготовке продуктов.	2
2.	Изучение правил по технике безопасности на производстве при работе с кухонной посудой и инвентарем.	2
3.	Изучение правил по технике безопасности на производстве при работе с кухонной посудой и инвентарем.	2
4.	Удаление остатков пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря	6
5.	Мойка и сушка посуды	6
6.	Мойка и сушка инвентаря	6
7.	Мойка и сушка приборов	6
8.	Мойка и сушка тары различного назначения	6
9.	Обращение с посудой, способ хранения	6
10.	Обращение с посудой, способ хранения	6
11.	Обращение с приборами, способ хранения	6
12.	Правила проведения дезинсекции и подбор обработки и мытья посуды	6
13.	Правила проведения дератизации и подбор дезинфицирующих средств для санитарной обработки и мытья посуды	6
14.	Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств. Спецодежда, применяемая при мойке разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, мешалки и др.)	6
15.	Мойка разделочные досок и мелкого деревянного инвентаря, их ополаскивание, сушка и условия хранения	6
16.	Выбор моющих средств мойке металлического и эмалированного кухонного инвентаря	6
17.	Мойка, сушка и условия хранения металлического инвентаря	6
18.	Мойка чашек и столовых приборов	6
19.	Сушка и условия хранения чашек и столовых приборов	6
20.	Действия работников кухни в опасной ситуации	4
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт		2
ИТОГО		108

Целью учебной практики является комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии Помощник повара, а также приобретение опыта практической работы обучающимися по профессии.

Задачами учебной практики является закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений, обучающихся по профессии Помощник повара, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Учебная и производственная практики обучающихся проводятся на базе колледжа в лаборатории «Учебной кухне ресторана». Практики завершаются дифференцированным зачётом.

Условия проведения занятий:

В период прохождения учебной и производственной практик на обучающихся распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие в колледже, а также трудовое законодательство РФ.

Рекомендуемая продолжительность рабочего дня - 6 часов.

Специальные (особые) условия для лиц с задержкой психического развития могут включать:

- 1) установление индивидуального графика и сроков прохождения практики;
- 2) проведение практики в отдельной инклюзивной группе или совместно с обучающимися, не имеющими ограничений здоровья, если это не создает трудностей при прохождении практической подготовки;
- 3) присутствие по месту прохождения практики ассистента, квалификация которого позволяет оказывать обучающемуся необходимую техническую и иную помощь (в т.ч. помощь в передвижении, знакомстве с учебными материалами, оформлении задания, коммуникациях с руководителями практики и др.) с учетом индивидуальных особенностей обучающегося;
- 4) создание специальных рабочих мест (при необходимости) с учетом характера выполняемых трудовых функций и ограничений здоровья в соответствии с Приказом Минтруда России №685н от 19 ноября 2013 г. «Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
- 5) использование адаптированных методов обучения и воспитания, специальных учебных пособий и дидактических материалов, в том числе специальных мультимедийных печатных средств совместно с оборудованием индивидуального и коллективного использования основанных на оптическом сканировании;
- 6) создание специальных условий для прохождения промежуточной аттестации по результатам практики и др.

Для прохождения практики обучающемуся по необходимости создаются специальные производственные условия: сокращенный рабочий день, дополнительные перерывы в работе, соответствующие санитарно-гигиенические условия, рабочее место оснащается специальными техническими средствами и пр.

При организации практики необходимо соблюдать общие рекомендации для обучающихся с инвалидностью различных нозологических групп.

Для обучающихся с задержкой психического развития форма проведения практики устанавливается образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении мест прохождения учебной и производственных практик для таких обучающихся образовательная организация должна учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной

экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практической подготовки инвалидами создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года № 685н.

Промежуточная аттестация обучающегося с инвалидностью и/или лица с ОВЗ по итогам практики проводится в форме, адаптированной к ограничениям его здоровья (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

В ходе проведения промежуточной аттестации практики предусмотрено: предоставление обучающимся печатных и/или электронных материалов в формах, разработанных в соответствии с ограничениями здоровья; использование индивидуальных средств и устройств, которые позволяют адаптировать материалы, а также осуществлять прием и передачу информации; увеличение продолжительности проведения аттестации; присутствие ассистента и оказание им помощи обучающемуся с инвалидностью и/или лица с ограниченными возможностями здоровья.

VI. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

В результате освоения программы, обучающиеся должны **знать**, должны **уметь**, должны **получить навыки и приобрести опыт практической деятельности**:

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
<i>Вид профессиональной деятельности (ВПД)</i>	
Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
<i>Трудовые действия</i>	
Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
<i>Необходимые умения</i>	
Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
Использовать посудомоечные машины	Использовать посудомоечные машины
Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования	Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования
Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления	Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления
<i>Необходимые знания</i>	
Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними
Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания	Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания
Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
<i>Вид профессиональной деятельности (ВПД)</i>	
Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
<i>Трудовые действия</i>	
Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий	Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос	Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка	Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
Необходимые умения	
Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения	Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения
Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им	Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им
Производить обработку овощей, фруктов и грибов	Производить обработку овощей, фруктов и грибов
Нарезать и формовать овощи и грибы	Нарезать и формовать овощи и грибы
Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты	Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты
Готовить блюда и гарниры из овощей	Готовить блюда и гарниры из овощей
Готовить каши и гарниры из круп	Готовить каши и гарниры из круп
Готовить блюда из яиц	Готовить блюда из яиц
Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий	Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий
Готовить блюда из бобовых	Готовить блюда из бобовых
Готовить блюда из рыбы	Готовить блюда из рыбы
Готовить блюда из морепродуктов	Готовить блюда из морепродуктов
Готовить блюда из мяса и мясных продуктов	Готовить блюда из мяса и мясных продуктов
Готовить блюда из домашней птицы	Готовить блюда из домашней птицы
Готовить мучные блюда	Готовить мучные блюда
Готовить горячие напитки	Готовить горячие напитки
Готовить сладкие блюда	Готовить сладкие блюда
Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка	Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка
Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос	Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
Необходимые знания	
Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных	Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
изделий	изделий
Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Принципы ХАССП в организациях общественного питания	Принципы ХАССП в организациях общественного питания

VII. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

7.1. Организационно-педагогические условия реализации программы обеспечивают реализацию программы в полном объеме, соответствие качества подготовки, обучающихся установленным требованиям, соответствие применяемых форм, средств, методов обучения и воспитания возрастным, психофизическим особенностям, склонностям, способностям, интересам и потребностям обучающихся.

Форма получения образования:

в образовательной организации среднего профессионального образования.

Форма обучения:

Очная.

Наполняемость учебной группы 8-12 человек.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий составляет 45 минут.

Максимальная учебная нагрузка в неделю при реализуемой форме обучения не превышает 35 часов.

Организация образовательной деятельности при реализации образовательной программы регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, расписанием учебных занятий.

7.2. Педагогические работники, реализующие программу профессионального обучения, в том числе преподаватели учебных предметов, мастера производственного обучения, удовлетворяют квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках по соответствующим должностям и (или) профессиональных стандартах.

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых учебных предметов. Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено настоящей программой. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Педагогические работники, участвующие в реализации АП, должны быть ознакомлены с психолого-физиологическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ и учитывать их при организации образовательного процесса.

Педагогические работники должны быть ознакомлены с технологическими, методическими и психологическими аспектами обучения, учитывать специфические особенности обучения, в зависимости от имеющихся у обучающихся ограничений возможностей здоровья. Преподаватели, участвующие в реализации адаптированной программы профессионального обучения, должны иметь следующие необходимые знания:

- об особенностях психофизического развития обучающихся, относящихся к разным нозологическим группам;
- в области методик, технологий, подходов в организации образовательного процесса для обучающихся, относящихся к разным нозологическим группам;

- о специфическом инструментарии и возможностях, позволяющих технически осуществлять процесс обучения.

7.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы, материально-технические условия реализации программы.

Перечень учебного оборудования, учебно-методического и информационного обеспечения программы

Наименование учебного оборудования, учебно-методического и информационного обеспечения программы	Единица измерения	Количество
АД.01 Коммуникативный практикум		
Оборудование и технические средства обучения		
Рабочее место преподавателя	штук	1
Место для занятий (ученический стол, стулья)	штук	15
Доска ученическая	штук	1
Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).	штук	15
АД.02 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		
Оборудование и технические средства обучения		
Рабочее место преподавателя	штук	1
Место для занятий (ученический стол, стулья)	штук	15
Доска ученическая	штук	1
Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).	штук	15
АД.03 Математика в профессии		
Оборудование и технические средства обучения		
Рабочее место преподавателя	штук	1
Место для занятий (ученический стол, стулья)	штук	15
Доска ученическая	штук	1
Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).	штук	15
АД.04 Адаптационные информационные и коммуникативные технологии		
Оборудование и технические средства обучения		
Рабочее место преподавателя	штук	1
Место для занятий (ученический стол, стулья,	штук	15
Доска ученическая		1
Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).	штук	15
АД.05 Разговор о важном		
Оборудование и технические средства обучения		

Рабочее место преподавателя	штук	1
Место для занятий (ученический стол, стулья,	штук	15
Доска ученическая	штук	1
Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).	штук	15
ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		
Оборудование и технические средства обучения		
Рабочее место преподавателя	штук	1
Место для занятий (ученический стол, стулья,	штук	15
Доска ученическая	штук	1
Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).	штук	15
комплект бланков технологической документации;	штук	15
комплект учебно-методической документации;	штук	1
наглядные пособия (планшеты по технологии приготовления блюд, способам оформления и подачи блюд и напитков).	штук	15
программное обеспечение общего и профессионального назначения;	штук	1
комплект учебно-методической документации.	штук	1
Микроскоп	штук	6
Приборы для приготовления питательных сред, растворов и т.д.:	штук	15
Лабораторная посуда: пробирки, колбы, чашки Петри, матрацы, флаконы, ампулы, пастеровские и градуированные пипетки и др., аппарат для изготовления ватно-марлевых пробок	штук	15
Тематические мини - таблицы:	штук	15
- Гигиеническая характеристика факторов внешней среды	штук	1
- Классификацию <u>моющих средств</u>	штук	1
- Правила личной гигиены работников пищевых производств	штук	1
- Моющие средства и дезинфицирующие средства	штук	1
- Санитарная обработка оборудования и инвентаря.	штук	1
Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	штук	1
- Источники <u>микробиологического</u> загрязнения в пищевом производстве	штук	1
- Санитарно-эпидемиологические требования к благоустройству пищевых объектов	штук	1
Оптимальные величины показателей микроклимата на рабочих местах производственных помещений	штук	1
- Микробиология пищевых продуктов	штук	1
- Физические и химические методы дезинфекции	штук	1
Весы аналитические	штук	1
Шкаф сушильный	штук	1
Муляжи пищевых продуктов	штук	1
ОП.02 Охрана труда		

Оборудование и технические средства обучения		
Рабочее место преподавателя	штук	1
Место для занятий (ученический стол, стулья,	штук	15
Доска ученическая	штук	1
Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).	штук	15
ОП.03 Товароведение пищевых продуктов		
Оборудование и технические средства обучения		
Рабочее место преподавателя	штук	1
Доска ученическая	штук	1
Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).	штук	1
Стол ученический двухместный	штук	15
Стул ученический	штук	30
Образцы упаковки и тары продовольственных товаров		
Овоскоп ПКЯ-10	штук	2
Одноразовая посуда	штук	1
Весы	штук	1
Лабораторная посуда	штук	1
Песочные часы	штук	1
Ступка с пестом	штук	1
Образцы потребительской тары продовольственных товаров	штук	10
комплект бланков технологической документации;	штук	1
комплект учебно-методической документации;	штук	1
наглядные пособия (планшеты по технологии приготовления блюд, способам оформления и подачи блюд и напитков).	штук	15
программное обеспечение общего и профессионального назначения;	штук	1
ОП.04 Оборудование и организация предприятий общественного питания		
Оборудование и технические средства обучения		
Рабочее место преподавателя	штук	1
Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).	штук	1
Весы настольные электронные	штук	5
классная доска	штук	2
система экранов	штук	2
наглядные пособия	штук	1
Стол ученический двухместный	штук	2
Стул ученический	штук	1
Одноразовая посуда	штук	1
комплект бланков технологической документации;	штук	1

комплект учебно-методической документации;	штук	1
наглядные пособия (планшеты по технологии приготовления блюд, способам оформления и подачи блюд и напитков).	штук	15
программное обеспечение общего и профессионального назначения;	штук	15
Инструкции по охране труда	штук	1
Журнал инструктажа обучающихся	штук	1
Тематические разработки занятий	штук	15
Дидактический и раздаточный материал	штук	15
Творческие работы обучающихся	штук	
ОП.05 Адаптационная физическая культура		
Оборудование и технические средства обучения		
Турник	штук	2
Баскетбольный щит	штук	2
Волейбольная сетка	штук	2
Шведские лестницы	штук	2
Теннисные столы	штук	2
Скамейки	штук	4
Стенд	штук	2
Мячи	штук	20
Скакалки	штук	20
Обручи	штук	10
Эллиптические тренажеры (имитаторы лыж)	штук	4
механические беговые дорожки с эл. массажерами	штук	3
велотренажеры	штук	6
механические беговые дорожки	штук	3
степпер шагатель электрический	штук	2
ОП.05 Основы безопасности жизнедеятельности		
Оборудование и технические средства обучения		
Рабочее место преподавателя	штук	1
Место для занятий (ученический стол, стулья,	штук	15
Доска ученическая	штук	1
Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).	штук	15
медицинский манекен-тренажер «Александр»,	штук	1
медицинский манекен-тренажер «Искандер»	штук	1
учебный АК-74	штук	1
дозиметр	штук	3
стенные пособия	штук	7
электронно-учебный тир	штук	1
ПМ.01 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий		
ПМ.02 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара		

Оборудование и технические средства обучения		
Рабочее место преподавателя	штук	1
Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).	штук	1
Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).	штук	1
Весы настольные электронные	штук	5
Пароконвектомат	штук	2
Конвекционная печь или жарочный шкаф	штук	2
Микроволновая печь	штук	1
Плита электрическая	штук	2
Фритюрница	штук	1
Электрогриль (жарочная поверхность)	штук	1
Шкаф холодильный	штук	2
Шкаф морозильный	штук	2
Тестораскаточная машина	штук	3
Планетарный миксер	штук	3
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);	штук	3
Мясорубка	штук	1
Овощерезка или процессор кухонный	штук	1
Слайсер	штук	3
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный	штук	1
Миксер для коктейлей	штук	3
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	штук	3
Машина для вакуумной упаковки	штук	1
Кофемашина с капучинатором	штук	1
Кофемолка	штук	1
Газовая горелка (для карамелизации)	штук	3
Набор инструментов для карвинга	штук	1
Овоскоп	штук	1
Нитраттестер	штук	2
Машина посудомоечная	штук	1
Стол производственный	штук	10
Стеллаж передвижной	штук	10
Моечная ванна	штук	3
Информационные и учебно-методические материалы		
Программа профессиональной подготовки включая учебный план, календарный учебный график, оценочные средства	штук	1

Положение об организации и осуществлении образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения в Раменском колледже	штук	1
Положение об итоговой аттестации обучающихся по программам профессионального обучения в Раменском колледже	штук	1
Расписание занятий, включая расписание (график) практической подготовки (на каждую учебную группу)	штук	1

Специальные условия для лиц с задержкой психического развития

- систематическая коррекционно-развивающая работа;
- взаимосвязь и преемственность содержания и методов работы специалистов в условиях образования и воспитания, ориентированных на нормализацию (полное преодоление) или сглаживание отклонений развития;
- взаимодействие и координация педагогических, психологических и медицинских средств воздействия при тесном сотрудничестве учителя-логопеда, учителя-дефектолога, педагога-психолога, учителя-тьютора, учителей и врачей разных специальностей;
- наличие адаптированной образовательной программы для детей с задержкой психического развития, учебных часов и использования соответствующих методик и технологий;
- реализация индивидуального дифференцированного подхода к обучению ребенка с ЗПР (учет структуры нарушения, речевых и коммуникативных возможностей ребенка, его индивидуального темпа обучения и продвижения в образовательном пространстве и т.п.);
- применение индивидуально ориентированных специфических приемов и методов коррекции;
- тщательный отбор и комбинирование методов и приемов обучения с целью смены видов деятельности обучающихся, изменения доминантного анализатора, включения в работу большинства сохранных анализаторов; использование ориентировочной основы действий (опорных сигналов, алгоритмов, образцов выполнения задания);
- выбор индивидуального темпа обучения, с возможным изменением сроков продвижения в образовательном пространстве; □ особая организация диагностических, проверочных и контрольно-оценочных средств: сокращение объема контрольных заданий, адресные пошаговые задания, с более подробными инструкциями;
- объективная оценка результатов освоения АОП обучающимися;
- щадящий, здоровье сберегающий, комфортный режим обучения и нагрузок.

С целью комплексного сопровождения образовательного процесса обучающихся с инвалидов и/или лиц с ОВЗ и в рамках реализации адаптированной программы привлекаются специалисты психолого-педагогического, в том числе тьюторского, сопровождения: педагоги-психологи, социальные педагоги, тьюторы, ассистенты, специалисты по

специальным техническим и программным средствам обучения, педагоги дефектологи и другие специалисты.

Инструктор по физической культуре (адаптивной физической культуре) определяет содержание занятий физической культурой с учетом возраста, подготовленности, индивидуальных и психофизических особенностей и интересов обучающихся с инвалидов и/или лиц с ОВЗ, ведет работу по овладению ими навыками и техникой выполнения физических упражнений, формирует их нравственно-волевые качества.

Для оказания помощи в освоении учебного материала, объяснения и подкрепления содержания модулей, для дополнительных индивидуальных консультаций и занятий с обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья рекомендуется привлекать тьюторов - преподавателей, владеющих предметом и являющихся ассистентом преподавателя по изучаемому курсу.

Перечень материалов по предмету 01. Коммуникативный практикум

Наименование учебных материалов	Единица измерения	Количество
Учебно-наглядные пособия		
Демонстрационные плакаты	штук	3
Макеты	штук	8
Раздаточный материал	штук	25
Основная и дополнительная литература, необходимая для освоения предмета		
Основная литература		
Панфилова А.П. Психология общения, 2020г. Рецензия № 470 от 28 декабря 2017 ФГБУ «ФИРО»	штук	25
«Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM» - база данных ООО «Научно-издательского центра ИНФРА-М» Государственный контракт № 884 эбс от 22.11.2024	штук	-
Электронный ресурс учебной литературы для СПО «PROФобразование». Контракт № 10301615 от 09.12.2024г.	штук	-
Информо" - электронный справочник для профессиональных образовательных организаций. Контракт № 10203984 от 08.11.2024 г.		
Дополнительная литература		
Шеламова Г.М. Психология общения, 2021г. Рецензия 334 от 13.09.2017г. ФГАУ «ФИРО»	штук	23

Перечень материалов по предмету 02. Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

Наименование учебных материалов	Единица измерения	Количество
---------------------------------	-------------------	------------

Учебно-наглядные пособия		
Демонстрационные плакаты	штук	3
Макеты	штук	8
Раздаточный материал	штук	25
Основная и дополнительная литература, необходимая для освоения предмета		
Основная литература		
Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства НПО, 2021г. Рецензия ФГУ «ФИРО» №629 от 28.12.2021г	штук	50
Федорянич О.И. Правовое обеспечение профессиональной и предпринимательской деятельности, 2021г. Рецензия 434 от 28.06.2018г. ФГБУ «ФИРО»	штук	13
Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM» - база данных ООО «Научно-издательского центра ИНФРА-М» Государственный контракт № 884 эбс от 22.11.2024	штук	-
Электронный ресурс учебной литературы для СПО «PROФобразование». Контракт № 10301615 от 09.12.2024г.		
Информио" - электронный справочник для профессиональных образовательных организаций. Контракт № 10203984 от 08.11.2024 г.		
Дополнительная литература		
Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании, 2020г. Рег. номер 144 от 24.05.2022г. ФГАУ «ФИРО»	штук	45

Перечень материалов по предмету 03. Математика в профессии

Наименование учебных материалов	Единица измерения	Количество
Учебно-наглядные пособия		
Демонстрационные плакаты	штук	3
Макеты	штук	8
Раздаточный материал	штук	25
Основная и дополнительная литература, необходимая для освоения предмета		
Основная литература		
Григорьев В.П. Элементы высшей математики, 2023 г. Рецензия №02 от 11 февраля 2016г ФГАУ «ФИРО»	штук	30
Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM» - база данных ООО «Научно-издательского центра ИНФРА-М» Государственный контракт № 884 эбс от 22.11.2024		
Электронный ресурс учебной литературы для СПО «PROФобразование». Контракт № 10301615 от 09.12.2024г.		
Информио" - электронный справочник для профессиональных образовательных организаций. Контракт № 10203984 от 08.11.2024 г.		

Дополнительная литература		
Григорьев В.П., Сборник задач по высшей математике, 2017г. Рецензия №032 от 12 февраля 2021 ФГАУ «ФИРО»	штук	30

Перечень материалов по предмету 04. Адаптационные информационные и коммуникативные технологии

Наименование учебных материалов	Единица измерения	Количество
Учебно-наглядные пособия		
Демонстрационные плакаты	штук	3
Макеты	штук	8
Раздаточный материал	штук	25
Основная и дополнительная литература, необходимая для освоения предмета		
Основная литература		
Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности Рецензия 47 от 28.02.2022г. ФГАУ «ФИРО»	штук	30
Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM» - база данных ООО «Научно-издательского центра ИНФРА-М» Государственный контракт № 884 эбс от 22.11.2024		
Электронный ресурс учебной литературы для СПО «PROОбразование». Контракт № 10301615 от 09.12.2024г.		
Информио" - электронный справочник для профессиональных образовательных организаций. Контракт № 10203984 от 08.11.2024 г.		
Дополнительная литература		
Михеева Е.В. Информатика. Практикум Рецензия 247 от 18.07.2021г. ФГАУ «ФИРО	штук	25

Перечень материалов по предмету 05. Разговор о важном

Наименование учебных материалов	Единица измерения	Количество
Учебно-наглядные пособия		
Демонстрационные плакаты	штук	3
Макеты	штук	8
Раздаточный материал	штук	25
Основная и дополнительная литература, необходимая для освоения предмета		
Основная литература		
Панфилова А.П. Психология общения, 2023г. Рецензия № 470 от 28 декабря 2017 ФГБУ «ФИРО»	штук	25

Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM» - база данных ООО «Научно-издательского центра ИНФРА-М» Государственный контракт № 884 эбс от 22.11.2024		
Электронный ресурс учебной литературы для СПО «PROФобразование». Контракт № 10301615 от 09.12.2024г.		
Информио" - электронный справочник для профессиональных образовательных организаций. Контракт № 10203984 от 08.11.2024 г.		
Дополнительная литература		
Шеламова Г.М. Психология общения, 2022г. Рецензия 334 от 13.09.2017г. ФГАУ «ФИРО»	штук	23

Перечень материалов по предмету ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Наименование учебных материалов	Единица измерения	Количество
Учебно-наглядные пособия		
Демонстрационные плакаты	штук	3
Макеты	штук	8
Раздаточный материал	штук	25
Основная и дополнительная литература, необходимая для освоения предмета		
Основная литература		
Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Часть 1, 2022 г. Рецензия 146 от 24.05.2022г. ФГАУ «ФИРО»	штук	25
Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM» - база данных ООО «Научно-издательского центра ИНФРА-М» Государственный контракт № 884 эбс от 22.11.2024		
Электронный ресурс учебной литературы для СПО «PROФобразование». Контракт № 10301615 от 09.12.2024г.		
Информио" - электронный справочник для профессиональных образовательных организаций. Контракт № 10203984 от 08.11.2024 г.		
Дополнительная литература		
Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Часть 2, 2022 г. Рецензия 147 от 24.05.2022г. ФГАУ «ФИРО»	штук	25

Перечень материалов по предмету ОП.02. Охрана труда

Наименование учебных материалов	Единица измерения	Количество
Учебно-наглядные пособия		
Демонстрационные плакаты	штук	3

Макеты	штук	8
Раздаточный материал	штук	25
Основная и дополнительная литература, необходимая для освоения предмета		
Основная литература		
Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности, 2021г., Рецензия 145 от 24.05.2021г. ФГАУ «ФИРО»	штук	35
Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM» - база данных ООО «Научно-издательского центра ИНФРА-М» Государственный контракт № 884 эбс от 22.11.2024		
Электронный ресурс учебной литературы для СПО «ПРОФобразование». Контракт № 10301615 от 09.12.2024г.		
Информио" - электронный справочник для профессиональных образовательных организаций. Контракт № 10203984 от 08.11.2024 г.		
Дополнительная литература		
Бурашников Ю.М. Орана труда в пищевой промышленности и общественном питании, 2022 г., Рецензия 157 от 28.06.2022г. ФГБУ «ФИРО»	штук	25

Перечень материалов по предмету ОП.03. Товароведение пищевых продуктов

Наименование учебных материалов	Единица измерения	Количество
Учебно-наглядные пособия		
Демонстрационные плакаты	штук	3
Макеты	штук	8
Раздаточный материал	штук	25
Основная и дополнительная литература, необходимая для освоения предмета		
Основная литература		
Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов, 2023г. Рецензия 451 от 28.12.2023г. ФГБУ «ФИРО»	штук	25
Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM» - база данных ООО «Научно-издательского центра ИНФРА-М» Государственный контракт № 884 эбс от 22.11.2024		
Электронный ресурс учебной литературы для СПО «ПРОФобразование». Контракт № 10301615 от 09.12.2024г.		
Информио" - электронный справочник для профессиональных образовательных организаций. Контракт № 10203984 от 08.11.2024 г.		
Дополнительная литература		
Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров НПО , 2021г. Рецензия 192 от 26.06.2021г. ФГБУ «ФИРО»	штук	25

Перечень материалов по предмету ОП.04. Оборудование и организация предприятий общественного питания

Наименование учебных материалов	Единица измерения	Количество
Учебно-наглядные пособия		
Демонстрационные плакаты	штук	3
Макеты	штук	8
Раздаточный материал	штук	25
Основная и дополнительная литература, необходимая для освоения предмета		
Основная литература		
Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания, 2023г. Рецензия 480 от 12.11.2023г. ФГАУ «ФИРО»	штук	25
Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM» - база данных ООО «Научно-издательского центра ИНФРА-М» Государственный контракт № 884 эбс от 22.11.2024		
Электронный ресурс учебной литературы для СПО «PROФобразование». Контракт № 10301615 от 09.12.2024г.		
Информио" - электронный справочник для профессиональных образовательных организаций. Контракт № 10203984 от 08.11.2024 г.		
Дополнительная литература		
Счесленок Л.Л. Организация обслуживания 2023г. Рецензия 198 от 28.06.2023г ФГБУ«ФИРО»	штук	23

Перечень материалов по предмету ОП.05 Адаптационная физическая культура

Наименование учебных материалов	Единица измерения	Количество
Учебно-наглядные пособия		
Демонстрационные плакаты	штук	3
Макеты	штук	8
Раздаточный материал	штук	25
Основная и дополнительная литература, необходимая для освоения предмета		
Основная литература		
Борисова М.М. Организация физкультурно-спортивной работы, 2023г. Экспертное заключение №1 от 21.05.2023г.	штук	1
Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM» - база данных ООО «Научно-издательского центра ИНФРА-М» Государственный контракт № 884 эбс от 22.11.2024		
Электронный ресурс учебной литературы для СПО «PROФобразование». Контракт № 10301615 от 09.12.2024г.		

Информио" - электронный справочник для профессиональных образовательных организаций. Контракт № 10203984 от 08.11.2024 г.		
Дополнительная литература		
Бишаева А.А. Физическая культура, 2022г. Рецензия 409 от 19.08.2022г. ФГАУ «ФИРО»	штук	15

Перечень материалов по предмету ОП.06. Основы безопасности жизнедеятельности

Наименование учебных материалов	Единица измерения	Количество
Учебно-наглядные пособия		
Демонстрационные плакаты	штук	3
Макеты	штук	8
Раздаточный материал	штук	25
Основная и дополнительная литература, необходимая для освоения предмета		
Основная литература		
Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности Практикум, 2021г. Рецензия 335 от 13.09.2021г. ФГАУ «ФИРО»	штук	30
Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM» - база данных ООО «Научно-издательского центра ИНФРА-М» Государственный контракт № 884 эбс от 22.11.2024		
Электронный ресурс учебной литературы для СПО «PROFобразование». Контракт № 10301615 от 09.12.2024г.		
Информио" - электронный справочник для профессиональных образовательных организаций. Контракт № 10203984 от 08.11.2024 г.		
Дополнительная литература		
Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности, 2021г. Рецензия 311 от 25.08.2021г. ФГАУ «ФИРО»	штук	25

Перечень материалов по МДК.01.01 Технология обработки сырья из овощей и грибов

Наименование учебных материалов	Единица измерения	Количество
Учебно-наглядные пособия		
Демонстрационные плакаты	штук	3
Макеты	штук	8
Раздаточный материал	штук	25
Основная и дополнительная литература, необходимая для освоения предмета		
Основная литература		
Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов 2021г. Рецензия 269 от 24.07.2021г. ФГАУ «ФИРО»	штук	25
Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов	штук	25

для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, 2021г. Рецензия 266 от 24.07.2021г. ФГАУ «ФИРО»		
Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, 2021г. Рецензия 189 от 28.06.2021г. ФГБУ «ФИРО»	штук	25
Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM» - база данных ООО «Научно-издательского центра ИНФРА-М» Государственный контракт № 884 эбс от 22.11.2024		
Электронный ресурс учебной литературы для СПО «PROФобразование». Контракт № 10301615 от 09.12.2024г.		
Информио" - электронный справочник для профессиональных образовательных организаций. Контракт № 10203984 от 08.11.2024 г.		
Дополнительная литература		
Анфимова Н.А. Кулинария 2021г. Рецензия 147 от 28.04.2021г. ФГУ «ФИРО»	штук	28

Перечень материалов по МДК.01.02 Технология обработки сырья из рыбы

Наименование учебных материалов	Единица измерения	Количество
Учебно-наглядные пособия		
Демонстрационные плакаты	штук	3
Макеты	штук	8
Раздаточный материал	штук	25
Основная и дополнительная литература, необходимая для освоения предмета		
Основная литература		
Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы 2021г. Рецензия 272 от 24.07.2021г. ФГАУ «ФИРО»	штук	25
Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы Практикум 2021г. Рецензия 271 от 24.07.2021г. ФГАУ «ФИРО»	штук	20
Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, 2021г. Рецензия 266 от 24.07.2021г. ФГАУ «ФИРО»	штук	25
Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, 2021г. Рецензия 189 от 28.06.2021г. ФГБУ «ФИРО»	штук	25
Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM» - база данных ООО «Научно-издательского центра ИНФРА-М» Государственный контракт № 884 эбс от 22.11.2024		
Электронный ресурс учебной литературы для СПО «PROФобразование». Контракт № 10301615 от 09.12.2024г.		
Информио" - электронный справочник для профессиональных образовательных организаций. Контракт № 10203984 от 08.11.2024 г.		

Дополнительная литература		
Анфимова Н.А. Кулинария 2021г. Рецензия 147 от 28.04.2021г. ФГУ «ФИРО»	штук	28

Перечень материалов по МДК.01.03. Технология обработки сырья из мяса и домашней птицы

Наименование учебных материалов	Единица измерения	Количество
Учебно-наглядные пособия		
Демонстрационные плакаты	штук	3
Макеты	штук	8
Раздаточный материал	штук	25
Основная и дополнительная литература, необходимая для освоения предмета		
Основная литература		
Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы 2021г., Рецензия 267 от 24.07.2021г. ФГАУ «ФИРО»	штук	25
Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, 2021г. Рецензия 266 от 24.07.2021г. ФГАУ «ФИРО»	штук	25
Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, 2021г. Рецензия 189 от 28.06.2021г. ФГБУ «ФИРО»	штук	25
Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM» - база данных ООО «Научно-издательского центра ИНФРА-М» Государственный контракт № 884 эбс от 22.11.2024		
Электронный ресурс учебной литературы для СПО «PROОбразование». Контракт № 10301615 от 09.12.2024г.		
Информо" - электронный справочник для профессиональных образовательных организаций. Контракт № 10203984 от 08.11.2024 г.		
Дополнительная литература		
Анфимова Н.А. Кулинария 2021г. Рецензия 147 от 28.04.2021г. ФГУ «ФИРО»	штук	28

Перечень материалов по МДК.01.04. Технология обработки сырья из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога

Наименование учебных материалов	Единица измерения	Количество
Учебно-наглядные пособия		
Демонстрационные плакаты	штук	3
Макеты	штук	8
Раздаточный материал	штук	25
Основная и дополнительная литература, необходимая для освоения предмета		

Основная литература		
Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, 2021г. Рецензия 167 от 24.05.2021г. ФГАУ «ФИРО»	штук	25
Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, 2021г. Рецензия 266 от 24.07.2021г. ФГАУ «ФИРО»	штук	25
Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, 2021г. Рецензия 189 от 28.06.2021г. ФГБУ «ФИРО»	штук	25
Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM» - база данных ООО «Научно-издательского центра ИНФРА-М» Государственный контракт № 884 эбс от 22.11.2024		
Электронный ресурс учебной литературы для СПО «ПРОФобразование». Контракт № 10301615 от 09.12.2024г.		
Информио" - электронный справочник для профессиональных образовательных организаций. Контракт № 10203984 от 08.11.2024 г.		
Дополнительная литература		
Анфимова Н.А. Кулинария 2021г. Рецензия 147 от 28.04.2021г. ФГУ «ФИРО»	штук	28

Перечень материалов по МДК.01.05. Технология приготовления супов, соусов, напитков

Наименование учебных материалов	Единица измерения	Количество
Учебно-наглядные пособия		
Демонстрационные плакаты	штук	3
Макеты	штук	8
Раздаточный материал	штук	25
Основная и дополнительная литература, необходимая для освоения предмета		
Основная литература		
Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места, 2021г. Рецензия 165 от 24.05.2021г. ФГАУ «ФИРО»	штук	25
Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM» - база данных ООО «Научно-издательского центра ИНФРА-М» Государственный контракт № 884 эбс от 22.11.2024		
Электронный ресурс учебной литературы для СПО «ПРОФобразование». Контракт № 10301615 от 09.12.2024г.		
Информио" - электронный справочник для профессиональных образовательных организаций. Контракт № 10203984 от 08.11.2024 г.		
Дополнительная литература		

Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: рабочая тетрадь: учеб. Пособие для нач. проф. Образования. М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 90 с.	штук	10
---	------	----

Перечень материалов по МДК.02.01 Технология обработки, мытья и хранения посуды, оборудования, инвентаря

Наименование учебных материалов	Единица измерения	Количество
Учебно-наглядные пособия		
Демонстрационные плакаты	штук	3
Макеты	штук	8
Раздаточный материал	штук	25
Основная и дополнительная литература, необходимая для освоения предмета		
Основная литература		
Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места, 2021г. Рецензия 165 от 24.05.21г. ФГАУ «ФИРО»	штук	25
Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM» - база данных ООО «Научно-издательского центра ИНФРА-М» Государственный контракт № 884 эбс от 22.11.2024		
Электронный ресурс учебной литературы для СПО «PROФобразование». Контракт № 10301615 от 09.12.2024г.		
Информио" - электронный справочник для профессиональных образовательных организаций. Контракт № 10203984 от 08.11.2024 г.		
Дополнительная литература		
Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: рабочая тетрадь: учеб. Пособие для нач. проф. Образования. М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 90 с.	штук	10

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет с использованием специальных технических и программных средств для каждого обучающегося с нарушением психического развития обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий), изданной за последние 5 лет.

Перечень оборудования, инвентаря и расходных материалов по Учебной и производственной практике

Наименование учебных материалов	Единица измерения	Количество
Учебно-наглядные пособия		

Наименование учебных материалов	Единица измерения	Количество
Комплект учебно-наглядных пособий по механической кулинарной обработке сырья и приготовления полуфабрикатов	штук	1
Расходные материалы		
Пергамент рулон	рулон	5
Фольга рулон	рулон	5
Скатерть для презентации стола белая	штук	3
Бумажные полотенца	штук	10
Губка для мытья посуды	упаковка	10
Полотенца х/б для протирания тарелок	штук	20
Контейнеры одноразовые для пиц продуктов 300мл	штук	100
Контейнеры одноразовые для пиц продуктов 500мл	штук	100
Контейнеры одноразовые для пиц продуктов 1000мл	штук	100
Стаканы одноразовые 200мл.	штук	100
Пакеты для мусора 60л.	рулон	30
Пакеты для мусора 200л.	рулон	30
Перчатки силиконовые одноразовые Размер S;M;L	упаковка	6
Плѐнка пищевая	рулон	5
Профессиональное концентрированное жидкое моющее	штук	5
Салфетки из нетканого материала	рулон	10
Оборудование и технические средства обучения		
Рабочее место преподавателя	штук	1
Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).	штук	1
Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).	штук	1
Весы настольные электронные	штук	5
Пароконвектомат	штук	2
Конвекционная печь или жарочный шкаф	штук	2
Микроволновая печь	штук	1
Плита электрическая	штук	2
Фритюрница	штук	1
Электрогриль (жарочная поверхность)	штук	1
Шкаф холодильный	штук	2
Шкаф морозильный	штук	2
Тестораскаточная машина	штук	3
Планетарный миксер	штук	3
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);	штук	3
Мясорубка	штук	1
Овощерезка или процессор кухонный	штук	1
Слайсер	штук	3
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или	штук	1

Наименование учебных материалов	Единица измерения	Количество
процессор кухонный		
Миксер для коктейлей	штук	3
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)	штук	3
Машина для вакуумной упаковки	штук	1
Кофемашина с капучинатором	штук	1
Кофемолка	штук	1
Газовая горелка (для карамелизации)	штук	3
Набор инструментов для карвинга	штук	1
Овоскоп	штук	1
Нитраттестер	штук	2
Машина посудомоечная	штук	1
Стол производственный	штук	10
Стеллаж передвижной	штук	10
Моечная ванна	штук	3
Информационные и учебно-методические материалы		
Программа профессиональной переподготовки включая учебный план, календарный учебный график, оценочные средства	штук	1
Положение об организации и осуществлении образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения в Раменском колледже	штук	1
Положение об итоговой аттестации обучающихся по программам профессионального обучения в Раменском колледже	штук	1
Расписание занятий, включая расписание (график) практической подготовки (на каждую учебную группу)	штук	1

VIII. СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

8.1. Текущий контроль успеваемости является обязательным для всех обучающихся, осваивающих программы профессионального обучения.

8.2. Текущий контроль по учебным предметам и практикам, проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующего предмета, практики.

8.3. Формы текущего контроля по учебному предмету и практике, определяет преподаватель с учетом содержания учебного материала. Формы текущего контроля указываются в рабочей программе учебного предмета, программе практики.

8.4. Практическая (лабораторная) работа, как форма текущего контроля, отражаются в рабочей программе. Результаты работ оцениваются в баллах: 5 («отлично»), 4 («хорошо»), 3 («удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно») и отражаются в учебных журналах. Критерии выставления соответствующих оценок определяются преподавателем в фондах оценочных средств.

8.5. Вопрос об аттестации обучающихся, пропустивших более 50% учебного времени, отведенного учебным планом на аудиторские занятия (работу во взаимодействии с преподавателем) по учебному предмету или практике по уважительной причине, решается в индивидуальном порядке.

8.6. Сдача домашних заданий, отработка и защита практических занятий, пропущенных по уважительной или неуважительной причине, осуществляется по расписанию консультаций (индивидуальному графику).

8.7. Результаты текущего контроля успеваемости по учебному предмету, практике и (или) неисполнение обучающимися своих обязанностей по добросовестному освоению программы, выполнению учебного плана, в том числе посещение предусмотренных учебным планом учебных занятий, осуществление самостоятельной подготовки к занятиям, выполнение заданий, данных педагогическими работниками в рамках программы, могут быть учтены в процессе промежуточной аттестации.

8.8. Промежуточная аттестация обучающихся проводится по учебному предмету и практике в сроки по завершению их освоения. Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающихся за период обучения.

8.9. Формы промежуточной аттестации по учебному предмету и практике, определяются преподавателем, ведущем данный предмет или практику, по соответствующей профессии и отражается она в рабочей программе и в фонде оценочных средств.

8.10. Формами промежуточной аттестации являются: -контрольная работа по учебным предметам; - дифференцированный зачет по учебной практике, -экзамен.

8.11. Зачёт может проводиться в виде индивидуального или группового собеседования, индивидуальных устных ответов обучающихся, тестирования, контрольной работы.

Материалы для зачета по учебному предмету составляются преподавателем на основе рабочей программы и охватывают её наиболее актуальные разделы и темы.

Перечень разделов и тем, выносимых на зачет, доводится до сведения обучающихся в начале семестра.

Форма проведения контрольной работы по учебному предмету (в виде письменной работы по вариантам, тестового задания или компьютерного теста, или смешанная и т. д.) устанавливается предметно-цикловой комиссией и доводится до сведения обучающихся.

При проведении письменной контрольной работы рекомендуется составлять не менее 4 вариантов, включая в каждый вариант не менее 3–х вопросов и заданий.

Тестовые задания должны быть подготовлены в виде нескольких вариантов.

Формулировки вопросов и заданий должны быть чёткими, краткими, исключая двойное толкование.

Профессиональная подготовка завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих (при наличии таких разрядов, классов, категорий). К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Для проведения квалификационного экзамена колледж разрабатывает программу итоговой аттестации по адаптированной программе профессионального обучения. Программа итоговой аттестации содержит перечень планируемых результатов освоения программы профессионального обучения, требования к квалификационной работе, варианты заданий для выполнения квалификационной работы, критерии оценивания квалификационной работы, порядок организации и проведения квалификационного экзамена.

В приложении к АППУ приводятся оценочные материалы для текущей и промежуточной аттестации, а также критерии выставления оценок при текущей и промежуточной аттестации.

В АППУ созданы фонды оценочных средств (ФОС), адаптированные для обучающихся с задержкой психического развития, позволяющие оценить результаты обучения и уровень сформированности всех компетенций, предусмотренных адаптированной программой профессионального обучения.

Образовательная организация самостоятельно определяет требования к процедуре проведения промежуточной и государственной итоговой аттестации с учетом особенностей ее проведения, в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью, и может проводиться с использованием дистанционных образовательных технологий.

8.12. Форма проведения текущей аттестации для обучающихся - лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т. п.). При необходимости таким обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

8.13. Для обучающегося инвалида и/или лица с ОВЗ планируется осуществление входного контроля, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала.

8.14. Формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и/или лиц с ОВЗ устанавливаются ПОО самостоятельно с учетом ограничений здоровья.

Формы организации текущего контроля рекомендуется доводить до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах ПОО, но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

8.15. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д. Текущий контроль направлен на получение информации, анализируя которую преподаватель вносит необходимые коррективы в ход образовательного процесса. Это может касаться изменения содержания, пересмотра подходов к выбору форм и методов педагогической деятельности или же принципиальной перестройки всей системы работы.

8.16. Промежуточная аттестация обучающихся лиц с ОВЗ осуществляется в форме зачетов, экзаменов и иных форм контроля. Форма и срок проведения промежуточной аттестации для обучающихся с инвалидов и/или лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей. При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставление дополнительного времени для подготовки ответов. Возможно установление ПОО индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и/или лицами с ОВЗ.

8.17. При необходимости промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины, междисциплинарного курса, практик и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала.

8.18. При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и/или лиц с ОВЗ обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся:

- инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме, в письменной форме шрифтом Брайля, устно с использованием услуг сурдопереводчика);

- доступная форма представления заданий оценочных средств (в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в печатной форме шрифтом Брайля (или с использованием мультимедийных средств вместе с устройствами оптического сканирования), в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием синхронного перевода переводчик РЖЯ);

- доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, письменно шрифтом Брайля (или с использованием мультимедийных средств вместе с устройствами оптического сканирования), с использованием услуг ассистента, устно).