

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»**

УТВЕРЖДЕНО
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 86-ОД от 16 июня 2025 г.

**АДАПТИРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

Иркутской области

«Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

профессиональной подготовки по профессии рабочих

16675 Повар

(из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья)

Квалификация:

Повар 2 разряда

Форма обучения - очная

Срок освоения программы – 2 г.

Иркутск, 2025

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	5
УЧЕБНЫЙ ПЛАН	6
ОУД.01 Основы финансовой грамотности	10
ОУД.02. Основы деловой культуры	20
ОУД.03 Основы информационных и коммуникационных технологий	30
ОУД.04 История родного края	39
ОУД.05 Физкультурно-оздоровительная гимнастика	51
ОП 01. Оборудование предприятий общественного питания	67
ОП 02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	80
ОП.03 Кондитерское искусство	89
ПМ 01. Обработка сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов	105
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	164
ИА. Квалификационный экзамен	191
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ	205

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения (далее – адаптированная образовательная программа профессионального обучения, АОППО) профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 Повар представляет собой комплект документов, разработанных и утвержденных Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» (далее – ГБПОУ ИТМ) с учетом потребностей регионального рынка труда, требований федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых требований.

АОППО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, учебной практики и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

АОППО предназначена для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар».

Профессия по ОК 016-94: Повар - 16675 Срок обучения: 2 года.

Для данной профессии установлен основной разряд 2. Нормативно-правовую базу разработки учебного плана составили:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ (в последней редакции);
- приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями);
- профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н;
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих. Выпуск 51. Раздел «Торговля и общественное питание» (утв. постановлением Минтруда РФ от 5 марта 2004 г. № 30);
- инструктивно-методические документы Минобрнауки России;
- Устав ГБПОУ ИТМ;
- локальные нормативные акты ГБПОУ ИТМ, регламентирующие организацию образовательного процесса.

Для обучения по данной программе могут быть приняты выпускники специальных (коррекционных) образовательных школ VIII вида при наличии

медицинских показаний.

Срок обучения увеличен с 10 месяцев до двух лет с учетом специфики рынка труда и особенностей профессиональной подготовки данной категории обучающихся, а также условиями трудоустройства несовершеннолетних граждан.

Согласно санитарно-гигиеническим нормам, предусмотренным для данного контингента обучающихся, недельная нагрузка составляет 30 часов (без факультативных предметов) при пятидневной рабочей неделе.

Обучение подразделяется на два вида: обязательное обучение и факультативное обучение. В обязательное обучение входит общеобразовательная подготовка, профессиональная подготовка.

Для реабилитации обучающихся по общеобразовательным предметам, их социальной адаптации включены предметы:

- «Основы правоведения»;
- «Этика и психология общения»;
- «Основы безопасности жизнедеятельности»;
- «Физическая культура».

Кроме того, учебным планом предусмотрены факультативные предметы «Основы информационных технологий», «Кондитерское искусство», «Основы финансовой грамотности». Факультативные предметы являются свободно посещаемыми обучающимися.

Настоящей АОППО предусмотрены групповые и индивидуальные консультации, которые могут проводиться как в устной, письменной формах, так и в виде практических занятий, лабораторных работ по предметам учебного плана. Содержание консультаций может быть информационным и (или) проблемным.

В календарно-тематические планы изучаемых предметов могут вноситься изменения и дополнения с учетом специфики отрасли в пределах часов, установленных учебным планом. График чередования теории и практики может быть изменен в связи с производственной необходимостью – по заявке предприятий.

В учебном плане предусмотрены практические занятия по дисциплинам общеобразовательной подготовки, общепрофессиональному и специальному курсам, которые взаимно увязаны с производственным обучением и производственной практикой.

Профессиональная подготовка по профессии рабочих 16675 Повар завершается на 2 курсе итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационной характеристики, указанной в настоящей АОППО.

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Профессия – Повар

Квалификация – 2-й разряд

Обучающийся, освоивший адаптированную основную образовательную программу профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 Повар, **должен знать:**

- 1) правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;
- 2) правила нарезки хлеба; сроки и условия хранения очищенных овощей;
- 3) устройство, правила регулирования и эксплуатации хлебобулочных машин разных марок;
- 4) приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба;
- 5) правила безопасности труда при выполнении технологических операций;
- 6) правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной кулинарной обработке сырья, приготовление полуфабрикатов и их ассортимент;
- 7) приемы тепловой кулинарной обработки продуктов;
- 8) рецептуру и технологию приготовления блюд и кулинарных изделий; сочетание пищевых продуктов;
- 9) условия, сроки хранения и реализацию готовой продукции;
- 10) органолептические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачества блюд и кулинарных изделий, способы устранения пороков в готовой кулинарной продукции.

Обучающийся, освоивший адаптированную основную образовательную программу профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 Повар, **должен уметь:**

- 1) производить механическую кулинарную обработку овощей, мяса и рыбы, подготавливать крупу, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог к производству под руководством повара;
- 2) готовить котлетную массу и полуфабрикатов из нее под руководством повара;
- 3) осуществлять технологические процессы приготовления различных видов супов и соусов, вторых блюд из мяса и рыбы, овощей и круп под руководством повара;
- 4) пользоваться сборниками рецептов, стандартами и технологическими картами по изготовлению блюд под руководством повара;
- 5) порционировать и оформлять блюда перед отпуском, соблюдая сочетание продуктов и норму отпуска под руководством повара;
- 6) рационально организовать рабочее место;
- 7) соблюдать требования безопасности труда.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»**

УТВЕРЖДЕНО
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 86-ОД от 16 июня 2025 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

адаптированной основной образовательной программы профессионального
обучения
государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения Иркутской области
«Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»
профессиональной подготовки по профессии рабочих
16675 Повар
(из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья)

Квалификация:

Повар 2 разряда

Форма обучения - очная

Срок освоения программы – 2 г.

Иркутск, 2025

I. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курсы	сентябрь				октябрь					ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь			
	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4				
I	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	к	к	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т			
	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у			у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у		
II	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	к	к	э/т	т	т	т	т	т	т	т	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п/кэ		
	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у			э/у	у	у	у	у	у	у	у														

Условные обозначения: т – теоретическое обучение; у – учебная практика; п – производственная практика; э – экзамен; кэ – квалификационный экзамен; к – каникулы.

II. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (В НЕДЕЛЯХ)

Курсы	Теоретическое обучение	Учебная практика	Производственная практика	Квалификационные экзамены	Каникулы	Всего
I	12,4	26,6	-	-	13	52
II	12,4	16,2	10	0,4	2	41
Всего	24,8	42,8	10	0,4	15	93

III. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ УЧЕБНОЙ НАГРУЗКИ

	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Формы промежуточной аттестации	Обязательная аудиторная нагрузка		Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)						
			всего занятий	в т.ч. лаб. и практ. занятий	I курс			II курс			
					1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.		3 сем. 17 нед.	4 сем. 22 нед.		
					17	21	1	17	11	10	1
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	13
АП.00	Адаптационный учебный цикл	5/3/0	280	190	86	66	0	106	22	0	0
ОУД.01	Основы финансовой грамотности	ДЗ,-,-,-	34	16	34						
ОУД.02	Основы деловой культуры	-, -, 3, -	36	14				36			
ОУД.03	Основы информационных и коммуникационных технологий	-, ДЗ, -, -	42	30	18	24					
ОУД.04	История родного края	-, -, ДЗ, -	36	8				36			
ОУД.05	Физкультурно-оздоровительная гимнастика	3, 3, 3, 3	132	122	34	42		34	22		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0/3/0	196	90	68	42	0	42	44	0	0
ОП.01	Оборудование предприятий общественного питания	-, ДЗ, -, -	76	30	34	42					
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ, -, -, -	34	10	34						
ОП.03	Кондитерское искусство	-, -, -, ДЗ	86	50				42	44		
П.00	Профессиональный цикл	0/9/0	1852	90	356	522	30	362	264	300	18
ПМ.01	Обработка сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов	-, -, -, ДЗ	1852	90	356	522	30	362	264	300	18
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	-, -, -, ДЗ	34	16	34						
МДК.01.02	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ДЗ, -, -, -	34	16	34						

МДК.01.03	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	-,ДЗ,-,-	42	18		42					
МДК.01.04	Технология приготовления супов и соусов	-,ДЗ,-,-	38	10				38			
МДК.01.05	Технология приготовления и оформления блюд из яиц и творога, блюд и изделий из теста, холодных блюд и закусок	-,ДЗ,-,-	68	18				20	48		
МДК.01.06	Технология приготовления сладких блюд и напитков	-,ДЗ,-,-	52	12				16	36		
УП.01	Учебная практика	-,ДЗ,-,-	1284		288	480	30	288	180		18
ПП.01	Производственная практика	-,ДЗ,-,-	300							300	
ИА.00	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)		12								12
Итого:		2/15/0	2340	370	510	630	30	510	330	300	30
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена		дисциплин и МДК			222	150		222	122		
		учебной практики			288	510		288	208		
		произв. практики			0	0		0	300		
		экзаменов	час.		0	0		0	12		
		зачетов	кол-во		1	1		2	1		
		дифференцированных зачетов	кол-во		3	3		2	7		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНО

Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 86-ОД от 16 июня 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.01 Основы финансовой грамотности

Иркутск, 2025.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 19601 Швея для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

Составитель:

Н.П. Боровик, преподаватель первой квалификационной категории

РАССМОТРЕНА

заседании ЦК преподавателей
естественнонаучного цикла,
математики и ИКТ

Протокол № 9 от 03 июня 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы финансовой грамотности

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Рабочая программа разработана на основании учебного плана ГБПОУ ИТМ.

1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения: дисциплина входит в «Адаптационный учебный цикл».

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

Учебная дисциплина «Основы финансовой грамотности» предусматривает формирование начального уровня финансовой грамотности обучающихся по управлению личными финансами.

Преподавание учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности» ставит следующие задачи:

1. сформировать понимание необходимости управлять личными финансами;
2. сформировать понимание необходимости уметь организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения;
3. научить контролировать свои расходы и использовать разные способы экономии денег, рационально использовать полученные доходы на разных этапах жизни семьи.

Требования к знаниям и умениям обучающихся:

- делать осознанный выбор из различных возможностей реализации собственных жизненных планов при постановке финансовых целей и готовности к самостоятельной, творческой, ответственной деятельности в процессе финансового планирования жизни;
- умение определять приоритетные расходы, составлять бюджет семьи, осуществлять анализ бюджета и оптимизировать его для формирования сбережений;
- умение соотносить доходность и риск при размещении сбережений в банках, оценивать необходимость использования кредитов для решения своих финансовых проблем и проблем семьи;
- знать, как рассчитывать доходы своей семьи, полученные из разных источников и остающиеся в распоряжении после уплаты налогов;
- рационально использовать полученные доходы на разных этапах жизни семьи;
- контролировать свои расходы и использовать разные способы экономии денег;

- отличить плановую покупку от импульсивной, купить нужный товар по более низкой цене;
- правильно обсуждать и согласовывать с другими членами семьи финансовые вопросы;
- составлять бюджет семьи, оценивать его дефицит (профицит), выявлять причины возникновения дефицита бюджета и пути его ликвидации;
- определять приоритеты, если доходы не соответствуют запланированным расходам; пользоваться методом замкнутого круга расходов;
- достигать поставленных финансовых целей через управление семейным бюджетом;
- знать, что такое кредит, и понимать, что сначала необходимо определить, может ли семья позволить себе кредит;
- различать банковский кредит, кредит в торговых сетях и микрокредит;
- иметь представление о разных видах финансового мошенничества;
- пользоваться банковской картой с минимальным финансовым риском;
- иметь представление об обязательном и добровольном страховании;
- выбирать подходящий вид вложения денежных средств в банке, сравнивать банковские вклады и кредиты, защищать свои права, проводить предварительные расчёты по платежам по кредиту с использованием формулы простых и сложных процентов, оценивать стоимость привлечения средств в различных финансовых организациях;
- определять потребность в капитале для развития бизнеса, составлять бизнес-план, рассчитывать прибыль, налоги, знать порядок уплаты налогов в малом и среднем бизнесе, строить структуру управления на предприятии;
- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем;
- анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;
- осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;
- работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;
- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **34** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	34
в том числе:	
практические занятия	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Календарно-тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности»

Содержание учебного материала, лабораторных работ и практических занятий обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
Тема урока	Содержание учебного материала		
1 курс 1 семестр		34	
1. Введение в предмет. Человеческий капитал и успех.	Введение в предмет. Человеческий капитал и успех.	1	2
2. Принятие решений о личном финансировании.	Принятие решений о личном финансировании.	2	2
3. Основы бухгалтерского учета. Активы и пассивы.	Основы бухгалтерского учета. Активы и пассивы.	1	2
4. Основы бухгалтерского учета. Доходы и расходы.	Основы бухгалтерского учета. Доходы и расходы.	1	2
5. Практическое занятие. Основы составления личного финансового плана.	Основы составления личного финансового плана.	1	2
6. Практическое занятие. Финансовый план.	Составление финансового плана.	1	2
7-8. Практическое занятие. Деловая игра: «Моя стратегия».	Деловая игра: «Моя стратегия».	2	2
9-10. Практическое занятие. Накопления и инфляция.	Накопления и инфляция.	2	2
11. Банковская система России. Текущие счета и банковские карты.	Банковская система России. Текущие счета и банковские карты.	1	2
12. Практическое занятие. Банковская система России. Текущие счета и банковские карты.	Банковская система России. Текущие счета и банковские карты.	1	2
13. Сберегательные вклады.	Сберегательные вклады.	1	2
14. Риск и доходность.	Риск и доходность.	1	2
15. Страхование имущества.	Страхование имущества.	1	2
16. Практическое занятие. Страхование имущества.	Страхование имущества.	1	2
17. Основные характеристики кредита.	Основные характеристики кредита.	1	2
18. Практическое занятие. Основные характеристики кредита.	Основные характеристики кредита.	1	2
19. Как уменьшить стоимость кредита.	Как уменьшить стоимость кредита.	1	2
20. Практическое занятие. Как выбрать наиболее выгодный кредит.	Как выбрать наиболее выгодный кредит.	1	2
21. Типичные ошибки при использовании кредита.	Типичные ошибки при использовании кредита.	1	2
22. Практическое занятие. Творческая работа «Кейс».	Творческая работа «Кейс».	1	2
23. Хранение, обмен и перевод денег.	Хранение, обмен и перевод денег.	1	2
24. Практическое занятие. Хранение, обмен и	Хранение, обмен и перевод денег.	1	2

перевод денег.			
25. Налоги и их виды. Подача налоговой декларации.	Налоги и их виды. Подача налоговой декларации.	1	2
26. Практическое занятие. Налоги и их виды. Подача налоговой декларации.	Налоги и их виды. Подача налоговой декларации.	1	2
27. Создание собственной компании.	Создание собственной компании (ведение предпринимательской деятельности, осуществление деятельности в форме самозанятости).	1	2
28. Практическое занятие. Бизнес-план.	Бизнес-план.	1	2
29. Практическое занятие. Бизнес-план.	Бизнес-план.	1	2
30-31. Финансовое мошенничество.	Финансовое мошенничество.	2	2
32. Практическое занятие. Деловая игра «Золотая корона».	Деловая игра «Золотая корона».	1	2
33-34. Дифференцированный зачет	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (контрольная работа).	2	
	Всего:	34	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- комплект учебно-методической документации.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

1. Волков, А. С. Бизнес-планирование : учебное пособие / А.С. Волков, А.А. Марченко. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2024. — 81 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI: <https://doi.org/10.12737/1764-7>. - ISBN 978-5-369-01764-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2107320> – Режим доступа: по подписке.

2. Жеребин, В. М. Самостоятельная занятость населения: Основные представления и опыт кризисного периода : монография / В.М. Жеребин, А.Н. Романов. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2019. — 200 с. — (Научная книга). - ISBN 978-5-9558-0145-2. – Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/993055>.

3. Каджаева М.Р. Финансовая грамотность. 10—11 классы : учебник для среднего общего образования: учебное издание / Каджаева М.Р., Дубровская Л.В. - Москва : Академия, 2025. - 320 с.

4. Основы финансовой грамотности : учебное пособие / В.А. Кальней, М.Р. Рогулина, Т.В. Овсянникова [и др.] ; под общ. ред. В.А. Кальней. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 248 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1086517. - ISBN 978-5-16-016198-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1086517>.

5. Толкачева, С. В. Финансовая грамотность. Цифровой мир. 10-11 классы : учебник / С. В. Толкачева. - Москва : Просвещение, 2021. - 176 с. - ISBN 978-5-09-085727-7. – Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1877654>.

6. Кондраков, Н. П. Основы малого и среднего предпринимательства : практическое пособие / Н. П. Кондраков, И. Н. Кондакова. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 446 с. - ISBN 978-5-16-005687-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1012429>.

7. <https://fincult.info/> - информационно-просветительский ресурс, созданный Центральным банком Российской Федерации с целью формирования финансовой культуры граждан.

8. <https://budget-online.ru/> - сайт «Семейный бюджет».

9. <http://basic.economicus.ru/> - сайт «Основы экономики».

10. <https://dni-fg.ru/> - Онлайн-уроки финансовой грамотности.

11. <https://xn--80apaohbc3aw9e.xn--p1ai/> (моифинансы.рф) —

Персональный навигатор по финансам.

12. <http://www.azbukafinansov.ru/> - портал «Азбука финансов».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка качества освоения рабочей программы включает в себя:

- текущий контроль знаний в форме устных опросов на теоретических и практических занятиях, выполнения домашних работ (в письменной или устной форме),
- промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНО
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 86-ОД от 16 июня 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.02. Основы деловой культуры

Иркутск, 2025

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

Составитель:

М.М. Куркутова, мастер производственного обучения

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК сферы обслуживания

Протокол №8 от 20 июня 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ....	23
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	24
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	28
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	29

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.02. Основы деловой культуры

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Рабочая программа разработана на основании учебного плана ГБПОУ ИТМ.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в «Адаптационный учебный цикл».

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

Учебная дисциплина «Основы деловой культуры» предусматривает формирование представления у обучающихся о деловой культуре, об особенностях межличностного взаимодействия в деловой профессиональной обстановке.

Преподавание учебной дисциплины «Основы деловой культуры» ставит следующие задачи:

1. объяснить обучающимся правила делового этикета и необходимость поддержания деловой репутации;
2. научить соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении;
3. обучить пользоваться простейшими приемами саморегуляции – поведения в процессе межличностного общения;
4. объяснить необходимость выполнения норм и правил поведения и общения в деловой профессиональной обстановке с целью налаживания контактов с клиентами, коллегами, партнерами.

Требования к знаниям и умениям обучающихся:

- осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета;
- пользоваться простыми приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи;
- принимать решения и аргументировано отстаивать свою точку зрения в корректной форме;
- поддерживать деловую репутацию;
- создавать и соблюдать имидж делового человека;
- организовывать рабочее место.
- знать правила делового общения;

- знать этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами;
- основные техники и приемы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования.
- знать формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях;
- знать составляющие внешнего облика делового человека: костюм, прическа, макияж, аксессуары и др.;
- знать правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов, том числе: практических занятий – 14 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	14
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Календарно-тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы деловой культуры»

Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
Тема урока	Содержание учебного материала		
2 курс 3 семестр		36(14)	
Раздел 1. Введение			
Тема 1. Предмет, задачи и содержание дисциплины «Основы деловой культуры»		2	
1. Введение. Предмет основы деловой культуры.	Цель и задачи дисциплины «Основы деловой культуры». Общие сведения о предмете «Деловая культура». Понятия «деловые отношения», «культура поведения», «общение».	1	2
2. Мораль и этика	Деловая культура работников сферы обслуживания. Основные составляющие деловой культуры (мораль, этика) для работников сферы обслуживания.	1	2
3-4 Речевой этикет и культура делового общения	Речевой этикет и культура делового общения на предприятии общественного питания	2	2
5-6. Практические занятия № 1 Деловая игра "Проведение деловой беседы".	Деловая игра.	2	2
Раздел 2. Психология общения			
Тема 2. Общие сведения о науке психологии.			
6. Психологические процессы: ощущение, восприятие, воображение, мышление.	Психологические процессы: ощущение, восприятие, воображение, мышление.	1	2
7. Психические свойства: темперамент, характер, их виды и особенности.	Психические свойства: темперамент, характер, их виды и особенности. Определение темперамента и характера человека по его внешнему виду.	1	2
8. Психическое состояние человека: бодрость, усталость, удовлетворенность, активность.	Психическое состояние человека: бодрость, усталость, удовлетворенность, активность и др., их влияние на процесс общения.	1	2
9. Личность; процесс формирования личности.	Личность; процесс формирования личности. Профессиональная направленность личности. Зависимость профессиональных качеств от психических свойств личности.	1	2
10-11. Практические занятие № 2 Контакт в общении; значение установления контакта в деловом общении.	Контакт в общении; значение установления контакта в деловом общении. Примеры учета психологических аспектов в профессиональном деловом общении швей.	2	2
Раздел 3. Этика и культура поведения			

Тема 3. Общие сведения об этической культуре			
12. Общее понятие об этической культуре.	Общее понятие об этической культуре. Взаимосвязь понятий «мораль» и «этика». Основные категории этики. Нормы и принципы морали. Сущность этики делового общения. Нравственное поведение как основной элемент культуры делового общения.	1	2
13. Практические занятия № 3 Сознательное и бессознательное в речевой коммуникации.	Сознательное и бессознательное в речевой коммуникации.	1	2
14. Общее понятие о профессиональной этике.	Общее понятие о профессиональной этике. Моральные нормы и правила поведения. Профессиональные моральные нормы. Сущность понятий: профессиональный долг, честь, совесть, достоинство. Зависимость поведения человека от нравственных качеств личности	1	2
15. Нравственные требования к профессиональному поведению работающих в сфере услуг.	Нравственные требования к профессиональному поведению работающих в сфере услуг: внимательность, вежливость, тактичность и др. Значение профессиональной этики для работников общественного питания	1	2
16-17. Практические занятия № 4 Профессиональная этика работника швейного производства.	Профессиональная этика работника общественного питания	2	2
18. Понятие Деловой этикет - свод правил в деловых отношениях.	Понятие Деловой этикет - свод правил в деловых отношениях. Словесный этикет. Обращение, его формы и значение для делового общения. Обращение в официальных отношениях. Приветствие. Правила приветствия. Культура речи. Тон общения. Манера разговора. Лексикон.	1	2
19. Техника речи.	Техника речи. Выразительность речи, пути ее достижения. Формулы вежливости и речевые стереотипы.	1	2
20-21. Практические занятия № 5 Виды обращений в официальных приветствиях.	Виды обращений в официальных приветствиях. Правила приветствия.	2	2
22. Телефон – современное средство связи.	Телефон – современное средство связи. Культура телефонного общения как средство формирования делового имиджа. Техника делового телефонного разговора. Нарушения делового этикета при телефонном общении.	1	2
23. Практические занятия №6 Деловая беседа по телефону.	Деловая беседа по телефону. Правила ведения разговоров по телефону	1	2
24. Закономерности и традиции деловой беседы.	Закономерности и традиции деловой беседы. Организация деловой беседы: планирование, выбор места, приглашение (предупреждение о встрече). Элементы и этапы деловой беседы. Пунктуальность. Обращение к собеседнику. Техника деловой беседы.	1	2
25. Структура деловой беседы.	Структура деловой беседы.	1	2

26. Практические занятия № 7 Структура деловой беседы.	Структура деловой беседы.	1	2
Раздел 4. Эстетическая культура			
Тема 8. Внешний облик человека			
27. Общее понятие об эстетической культуре.	Общее понятие об эстетической культуре. Сферы эстетической культуры: искусство, архитектура, дизайн, мода, этика быта и т.д.	1	2
28. Эстетические требования к внешнему облику делового человека.	Эстетические требования к внешнему облику делового человека. Определение понятий «стиль», «мода»: их влияние на внешний облик человека. Общие представления о современной моде. Внешний облик человека и его составляющие. Чувство меры и его роль в создании внешнего облика делового человека, в формировании имиджа.	1	2
29. Этикет, как основная часть внешней культуры личности.	Этикет, как основная часть внешней культуры личности. Костюм. Мода. Стиль в одежде. Элегантность. Прическа. Макияж. Аксессуары. Опрятность. Внешняя и духовная красота.	1	2
30. Практические занятия № 8 Формирование вербального имиджа	Формирование вербального имиджа	2	2
Раздел 5. Организационная культура			
Тема 9. Правила обслуживания на предприятиях сферы услуг			
31. Общее понятие об организационной культуре.	Общее понятие об организационной культуре; ее значение для делового общения в сфере профессиональной деятельности человека. Показатели организационной культуры в сфере услуг (на предприятиях общественного питания).	1	2
32. Правила обслуживания на предприятиях сферы услуг.	Правила обслуживания на предприятиях сферы услуг. Новые формы обслуживания клиентов. Уровень организации труда. Культура обслуживания. Эстетические требования к выполняемым работам, услугам и к их оформлению. Влияние психологических аспектов на организационную культуру.	1	2
Тема 10. Интерьер рабочего помещения			
33. Понятие «интерьер». Интерьер рабочего помещения как область делового этикета.	Понятие «интерьер». Интерьер рабочего помещения как область делового этикета. Дизайн помещения. Психологический комфорт. Цветовой климат помещения. Подбор и расстановка мебели. Офисные принадлежности и аксессуары. Единый стиль. Организация интерьера в сфере обслуживания. Организация и оформление рабочего места работника общественного питания	1	2
35. Практическая работа № 9 Организация пространственной среды	Организация пространственной среды.	1	2
36. Зачет	Промежуточная аттестация в форме зачета.	1	
	Всего:	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- комплект учебно-методической документации.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные издания

1. Бороздина, Г.В. Психология делового общения : учебник / Г.В. Бороздина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 320 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015397-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1116661>.

2. Гойхман, О. Я. Речевая коммуникация : учебник / О.Я. Гойхман, Т.М. Надеина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 286 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016969-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2129206> – Режим доступа: по подписке.

3. Голубева, Т. М. Основы предпринимательской деятельности : учебное пособие / Т.М. Голубева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 288 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1912054. - ISBN 978-5-16-018148-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2161525> – Режим доступа: по подписке.

4. Егоров, П.А. Этика : учебное пособие / П.А. Егоров, В.Н. Руднев. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 158 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016206-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1910624>.

5. Ефимова, Н.С. Психология общения. Практикум по психологии : учебное пособие / Н. С. Ефимова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 192 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0693-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2085093>.

6. Кошечая, И.П. Профессиональная этика и психология делового общения : учебное пособие / И.П. Кошечая, А.А. Канке. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 304 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0739-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2082174>.

7. Калачев, С. Л. Сервисная деятельность : учебник для вузов / С. Л. Калачев, М. А. Николаева. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2024. - 300 с. - ISBN 978-5-394-05342-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2133553> – Режим доступа: по подписке.

8. Михальская, А. К. Профессиональная речь: культурная, публичная, деловая : учебник / А. К. Михальская. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 359 с. —

(Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014642-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1921394>.

9. Резник, Г.А. Сервисная деятельность : учебник / Г.А. Резник, А.И. Маскаева, Ю.С. Пономаренко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 202 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016211-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1241803>.

10. Русский язык и литература : учебник : в 2 частях. Часть 1. Русский язык / под ред. А. В. Алексеева. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 363 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014499-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2075105> – Режим доступа: по подписке.

11. Свинтицкий Н.В. Менеджмент: учебное издание / Свинтицкий Н.В. - Москва : Академия, 2024. - 240 с.

12. Шитов, В.Н. Искусство гостеприимства : учебное пособие / В.Н. Шитов. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 227 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1016654. - ISBN 978-5-16-015080-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1016654>.

13. Шувалова, И.А. Психология отношений на работе : практическое пособие для работника / И. А. Шувалова. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2023. — 176 с. - ISBN 978-5-369-01738-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1144465>.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Агаева, А.Ш. Деловая культура и психология общения : учебное пособие / А. Ш. Агаева, Ш. А. Идрисов. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2022. - 232 с. - ISBN 978-5-9729-0854-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1902206>.

2. Приходько, О.В. Деловые коммуникации : учебное пособие / О.В. Приходько, И. Л. Самойлов, О. Ю. Шубкина. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2020. - 368 с. - ISBN 978-5-7638-4335-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1830736>.

3. Резник, Г.А. Сервисная деятельность : учебник / Г.А. Резник, А.И. Маскаева, Ю.С. Пономаренко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 202 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/2680. - ISBN 978-5-16-005710-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1087820>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка качества освоения рабочей программы включает в себя:

- текущий контроль знаний в форме устных опросов на теоретических и практических занятиях, выполнения домашних работ (в письменной или устной форме),

- промежуточная аттестация в форме зачета.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ
им. Н.П.ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНО
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 86-ОД от 16 июня 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.03 Основы информационных и коммуникационных технологий

Иркутск, 2025

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

Составитель:

М.М. Куркутова, преподаватель, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК сферы обслуживания

Протокол №8 от 20 июня 2025 г .

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	33
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	34
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	38
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	38

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы информационных и коммуникационных технологий

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Рабочая программа разработана на основании учебного плана ГБПОУ ИТМ.

1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения: дисциплина входит в «Адаптационный учебный цикл».

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

Учебная дисциплина «Основы информационных и коммуникационных технологий» предусматривает формирование у обучающихся представлений о роли и возможностях информационных технологий.

Преподавание учебной дисциплины «Основы информационных технологий» ставит следующие задачи:

1. продемонстрировать использование доступных в техникуме средств информационных технологий и источников информации в соответствии с особыми образовательными потребностями и возможностями обучающихся;

2. ознакомить с правилами поведения и мерами безопасности при работе с персональным компьютером.

Требования к знаниям и умениям обучающихся:

- понимать своё место в информационном обществе;
- быть готовым и способным к самостоятельной и творческой деятельности с использованием информационных технологий;
- уметь использовать достижения современной информатики для повышения собственного развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
- уметь выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;
- соблюдать правила поведения и меры безопасности при работе с персональным компьютером;
- создавать, форматировать, обрабатывать, использовать текстовую и табличную информации в Word;
- создавать и редактировать табличный документ в Excel;
- уметь создавать презентацию в PowerPoint.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **42** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	42
в том числе:	
практические занятия	30
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по текущей успеваемости	

2.2. Календарно-тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы информационных технологий»

Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
Тема урока	Содержание учебного материала		
1 курс 1 семестр		18	
1. Введение. Изучения курса информатики. Информация вокруг нас.	Введение. Изучения курса информатики. Информация вокруг нас.	1	2
2. Техника безопасности и организация рабочего места.	Техника безопасности и организация рабочего места.	1	2
3. Основы работы в текстовом редакторе Microsoft Word.	Основы работы в текстовом редакторе Microsoft Word.	1	2
4. Практическое занятие. «Создание и редактирование документа Microsoft Word».	Практическое занятие. «Создание и редактирование документа Microsoft Word».	1	2
5. Создание таблицы в текстовом редакторе Microsoft Word.	Создание таблицы в текстовом редакторе Microsoft Word.	1	2
6. Практическое занятие. «Создание и редактирование таблицы Microsoft Word».	Практическое занятие. «Создание и редактирование таблицы Microsoft Word».	1	2
7. Работа с графическими элементами в MS Word.	Работа с графическими элементами в MS Word.	1	2
8. Практическое занятие. «Создание и редактирование текстового файла с рисунками, формулами и др. объектами».	Практическое занятие. «Создание и редактирование текстового файла с рисунками, формулами и др. объектами».	1	2
9. Границы и заливка.	Границы и заливка.	1	2
10. Практическое занятие. «Оформление границ и заливки».	Практическое занятие. «Оформление границ и заливки».	1	2
11. Проверочная работа. «Создание и редактирование документа, таблицы».	Проверочная работа. «Создание и редактирование документа, таблицы».	1	2
12. Основные возможности программы Microsoft PowerPoint.	Основные возможности программы Microsoft PowerPoint.	1	2
13. Создание и применение шаблонов презентаций.	Создание и применение шаблонов презентаций.	1	2
14. Эффектное оформление презентаций.	Эффектное оформление презентаций.	1	2
15-16. Создание презентации в PowerPoint, «Красная книга Иркутской области - животные и растения».	Создание презентации в PowerPoint, «Красная книга Иркутской области - животные и растения».	2	2

17. Работа с анимацией в программе PowerPoint.	Работа с анимацией в программе PowerPoint.	1	2
18. Практическое занятие. «Применение анимации в презентации «Подводный мир»».	Практическое занятие. «Применение анимации в презентации «Подводный мир»».	1	2
Итого за 1 семестр:		18	
1 курс 2 семестр		24	
19. Работа с аудио в PowerPoint.	Работа с аудио в PowerPoint.	1	2
20. Практическое занятие. «Настройка музыкального сопровождения в презентации».	Практическое занятие. «Настройка музыкального сопровождения в презентации».	1	2
21-22. Создание презентации из одного слайда. Анимационная картинка «Морское дно».	Создание презентации из одного слайда. Анимационная картинка «Морское дно».	2	2
23. Демонстрация презентации PowerPoint.	Демонстрация презентации PowerPoint.	1	2
24. Практическое занятие. «Создание слайд-шоу для демонстрации рисунков».	Практическое занятие. «Создание слайд-шоу для демонстрации рисунков».	1	2
25-26. Создание циклической презентации "Скакалочка".	Создание циклической презентации "Скакалочка".	2	2
27-28. Создание циклической презентации "В мире животных".	Создание циклической презентации "В мире животных".	2	2
29-30. Основы работы в программе MS Excel.	Основы работы в программе MS Excel.	2	2
31. Практическое занятие. «Назначение и интерфейс MS Excel».	Практическое занятие. «Назначение и интерфейс MS Excel».	1	2
32. Практическое занятие. «MS Excel. Создание и редактирование табличного документа».	Практическое занятие. «MS Excel. Создание и редактирование табличного документа».	1	2
33. Создание и копирование простых формул в Excel.	Создание и копирование простых формул в Excel.	1	2
34. Регулирование размера строк и столбцов, объединение ячеек, перенос записи, выравнивание и работа с границами.	Регулирование размера строк и столбцов, объединение ячеек, перенос записи, выравнивание и работа с границами.	1	2

35. Регулирование размера строк и столбцов, объединение ячеек, перенос записи, выравнивание и работа с границами.	Регулирование размера строк и столбцов, объединение ячеек, перенос записи, выравнивание и работа с границами.	1	2
36. Создание, копирование и группировка рабочих листов Excel.	Создание, копирование и группировка рабочих листов Excel.	1	2
37. Создание, копирование и группировка рабочих листов Excel.	Создание, копирование и группировка рабочих листов Excel.	1	2
38. Знакомство с графическим редактором PowerPoint.	Знакомство с графическим редактором PowerPoint.	1	2
39. Панель инструментов и основные приёмы работы в графическом редакторе PowerPoint.	Панель инструментов и основные приёмы работы в графическом редакторе PowerPoint.	1	2
40. Практическое занятие. «Создание стандартных фигур. Заливка областей. Исполнение надписей».	Практическое занятие. «Создание стандартных фигур. Заливка областей. Исполнение надписей».	1	2
41. Практическое занятие. «Свободное рисование».	Практическое занятие. «Свободное рисование».	1	2
42. Практическое занятие. «Свободное рисование».	Практическое занятие. «Свободное рисование».	1	2
	<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по текущей успеваемости</i>		
	<i>Итого за 2 семестр:</i>	24	
	Всего:	42	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- комплект учебно-методической документации;
- персональные компьютеры.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

1. Гуриков, С.Р. Информатика / С.Р. Гуриков, - 2-е изд. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 566 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016575-2. — Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/960142>.

2. Никольская, И.А. Информационно-коммуникационные технологии в специальном образовании : учебник / И.А. Никольская. — 2-е изд., перераб. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 232 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016425-0. — Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2170394>

3. Плотникова, Н.Г. Информатика и информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) : учебное пособие / Н. Г. Плотникова. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. — 124 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-369-01308-3. — Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1229451>.

4. Сергеева, И.И. Информатика : учебник / И.И. Сергеева, А.А. Музалевская, Н.В. Тарасова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0775-7. — Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1583669>.

5. Шитов, В.Н. Пакет прикладных программ : учебное пособие / В.Н. Шитов. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 334 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/989598. - ISBN 978-5-16- 014542-6. — Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/989598>.

6. <https://www.office.com/> - домашняя страница Microsoft Office.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка качества освоения рабочей программы включает в себя текущий контроль знаний в форме устных опросов на теоретических и практических занятиях, выполнения домашних работ (в письменной или устной форме). Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по текущей успеваемости.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕН
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 86-ОД от 16 июня 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.04 История родного края

Иркутск, 2025

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

Составитель:

Желтикова А.В., преподаватель

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК преподавателей

гуманитарного цикла

Протокол № 8 от 05 июня 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	42
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	44
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	48
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	50

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

История родного края

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Рабочая программа разработана на основании учебного плана ГБПОУ ИТМ.

1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения: дисциплина входит в «Адаптационный учебный цикл».

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

Учебная дисциплина «История родного края» предусматривает формирование представления об истории родного края, ее особенностях и культурных традициях.

Преподавание учебной дисциплины «История родного края» ставит следующие задачи:

1. сформировать представление об истории родного края и ее специфики;
2. научить комплексу знаний об истории родного края в разрезе общего исторического процесса;
3. сформировать умения применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурного общения;
4. владение навыками исторической реконструкции и проектной деятельности с привлечением различных исторических источников.

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

- проводить поиск исторической информации в источниках разного типа;
- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, таблица, карта, схема);
- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;
- участвовать в дискуссиях по историческим проблемам, формулируя собственную позицию по обсуждаемым вопросам, используя для аргументации исторические сведения;
- представлять результаты изучения исторического материала в формах доклада, исследовательского проекта, публичной презентации;
- определять собственную позицию по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;
- использовать навыки исторического анализа при критическом

восприятию получаемой извне социальной информации.

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

- основные факты, процессы, явления, характеризующие целостности;
- системность истории родного края;
- современные версии и трактовки важнейших событий и проблем развития Иркутской области;
- взаимосвязь и особенности истории России и региональной истории;
- основные этапы исторического развития региона.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **36** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Календарно-тематический план и содержание учебной дисциплины «История родного края»

Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
Тема урока	Содержание учебного материала		
2 курс 3 семестр		36	
Раздел 1. История становления Иркутской области		16	
Тема 1.1. Наш край в древности		3	
1. Древнекаменный век в истории Прибайкалья.	Древнекаменный век в истории Прибайкалья. Древние стоянки человека. Жилища и занятия людей, первые произведения искусства. Мезолит. Новокаменный век. Усовершенствование орудий труда.	1	2
2. Изменения в занятиях людей с палеолита до меднобронзового века.	Меднобронзовый век. Шаманство. Начало железного века. Изменения в занятиях людей с палеолита до меднобронзового века	1	2
3. Практическое занятия № 1 Расположение в Иркутской области древних стоянок человека	Анализ расположения в Иркутской области древних стоянок человека с обозначением их на карте.	1	2
Тема 1.2. Прибайкалье в период средневековья.		3	
4. Особенности жизни коренных народов Сибири в период средневековья.	Особенности жизни коренных народов Сибири в период средневековья. Курыканы: жилища и культура. Буряты, эвенки, тофалары: территория, занятия и общественный строй.	1	2
5. Первые остроги Значение присоединения Прибайкалья к России	Присоединение «браккой земли»: пути продвижения русских, первые остроги, Иркутский острог, Илимское воеводство, начало Иркутского воеводства. Значение присоединения Прибайкалья к России. Первые христианские церкви и монастыри. Народные волнения XVII века	1	2
6. Практическое занятие № 2 Определение по карте границ расселения народов Прибайкалья	Определение по карте границ расселения народов Прибайкалья до их присоединения к Русскому государству	1	2
Тема 1.3. Земля Иркутская в XVIII веке		3	
7. Социально – экономическое развитие края в XVIII веке.	Социально – экономическое развитие края в XVIII веке. Рост населения и основные виды его занятия. Развитие промышленности и ремесел.	1	2
8. Иркутск – губернский город. «Именитые» люди XVIII века	Иркутск – губернский город. Первые школы «Именитые» люди XVIII века: А. Н. Радищев, Г. И. Шелихов, их роль в истории становления Иркутской области.	1	2
9. Практическое занятия № 3 Подготовка докладов, сообщений на тему по выботу обучающегося	Подготовка докладов, сообщений на тему по выботу обучающегося: – о развитии промышленности, ремесел, просвещения в Иркутской губернии (с учетом профиля профессии обучающихся); – о великих современниках, наших земляках (деятелях науки, культуры,	1	2

	искусства, спорта, космонавтах и др.).		
Тема 1.4. Иркутская губерния в XIX веке.		7	
10. Особенности хозяйственного развития Иркутской губернии в первой половине XIX.	Особенности хозяйственного развития Иркутской губернии в первой половине XIX. Влияние промышленности на развитие сельского хозяйства и транспорта.	1	2
11. Роль декабристов в развитие культуры и хозяйства сибирского населения.	Роль декабристов в развитие культуры и хозяйства сибирского населения. Иркутск – административный и культурный центр Восточной Сибири.	1	2
12. Практические занятия № 4 Подготовка презентации или модели к докладу, сообщению на тему по выботу обучающегося.	Подготовка презентации или модели к докладу, сообщению по выботу обучающегося. Темы: – о развитии промышленности, ремесел, просвещения в Иркутской губернии (с учетом профиля профессии обучающихся); – о великих современниках, наших земляках (деятелях науки, культуры, искусства, спорта, космонавтах и др.).	1	2
13. Иркутская губерния во второй половине XIX века	Иркутская губерния во второй половине XIX века. Экономика, сельское хозяйство, развитие промышленности и формирование рабочего класса.	1	2
14. Развитие промышленности Иркутской губернии Общественная жизнь, просвещение и образование, культура Иркутской губернии	Архитектура и строительство. Хозяйство коренного населения. Торговля и купечество. Сибирская железная дорога и связь. Общественная жизнь, просвещение и образование, культура Иркутской губернии второй половины XIX века. Политическая ссылка и революционное движение.	1	2
15-16. Практические занятия № 5-6 Доклад, сообщений на тему по выботу обучающегося.	Доклад, сообщений на тему по выботу обучающегося: – о развитии промышленности, ремесел, просвещения в Иркутской губернии (с учетом профиля профессии обучающихся); – о великих современниках, наших земляках (деятелях науки, культуры, искусства, спорта, космонавтах и др.).	2	2
Раздел 2. Земля Иркутская в XX –XXI веках.		16	
Тема 2.1. Иркутская земля в начале XX века		3	
17. Экономика Иркутской губернии в XX веке. Основные изменения в общественно-политической и культурной жизни в начале XX века	Экономика Иркутской губернии в XX веке. Социально-экономические процессы в промышленности после первой революции. Основные изменения в общественно-политической и культурной жизни Иркутской области в начале XX века.	1	2
18. Период первой мировой войны.	Период первой мировой войны.	1	2
19. Февральская и Октябрьская революции в Иркутске.	Февральская и Октябрьская революции в Иркутске. Разгром А.Колчака, установление власти Советов.	1	2
Тема 2.2. Иркутская земля в 1921-1941 гг.		2	
20. Восстановление экономики Первые шаги индустриализации. Коллективизация.	Изменение социально-политической обстановки в 1921-1941 гг. Восстановление экономики Первые шаги индустриализации: успехи, просчеты, трудности. Коллективизация.	1	2

21. Просвещение, образование, наука в 20-40-е годы.	Просвещение, образование, наука в 20-40-е годы. Культурно-просветительная и литературно-художественная жизнь.	1	2
Тема 2.3. Великая Отечественная война и послевоенное строительство (1941-1960 гг.)		4	
22. Иркутская область в годы Великой Отечественной войны	Передний край в глубоком тылу. Иркутяне в боях за Родину.	1	2
23. Новый этап индустриального развития экономики (1946- 1960 гг.)	Новый этап индустриального развития экономики (1946-1960 гг.): первые шаги в промышленности. Молодежные стройки. Начало БАМа	1	2
24. Социально-политическая обстановка в послевоенные годы Культурная жизнь в послевоенные годы	Положение в сельском хозяйстве. Социально-политическая обстановка Культурная жизнь: образование и наука, литература и искусство, живопись, города.	1	2
25. Практические занятия №7 Иркутская область в период Великой Отечественной войны	Анализ ресурсов Интернет и печатных материалов, раскрывающих особенности Иркутской области в период Великой Отечественной войны	1	2
Тема 2.4. Иркутская область в 1961-1985 г.г.		4	
26. Территориально-производственные комплексы в Иркутской области в 1961-1985 г.г. Развитие промышленности в 1961-1985 г.г. Сельское хозяйство	Территориально-производственные комплексы – новая форма индустриального развития экономики Иркутской области. Развитие промышленности: успехи и трудности. Сельское хозяйство.	1	2
27. Наука, образование и общественно-политическая жизнь в 1961-1985 г.г.	Наука, образование и подготовка кадров. Общественно-политическая жизнь. Проблемы культурной жизни области.	1	2
28-29. Коренное население и международные связи в 1961-1985 г.г.	Коренное население области. Международные связи.	2	2
Тема 2.5. Иркутская область в 1986-2024 г.г.		5	
30-31. Политическая и культурная жизнь области в наши дни.	Иркутская область на грани веков. Политическая и культурная жизнь. На пути экономических реформ.	2	2
32-33. Современное социально-экономическое и культурное положение Иркутской области.	Современное социально-экономическое и культурное положение Иркутской области.	2	2
34. Практические занятия № 8 Праздники коренных народов населяющих Иркутскую область	Анализ ресурсов Интернет и печатных материалов, о праздниках и традициях коренных народов населяющих Иркутскую область	1	2
35-36. Дифференцированный зачет	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	2	
	Всего:	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- комплект учебно-методической документации.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

1. Вайрах, Ю. В. Эргоурбонимия города Иркутска: структурно-семантический и лингвокультурологический аспекты исследования : монография. - М. : ИНФРА-М, 2019. - 96 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа <http://www.znanium.com>]. — (Научная мысль). — www.dx.doi.org/10.12737/7522. - ISBN 978-5-16-010515-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1009763> — Режим доступа: по подписке.

2. Дикун, А. С. Династия купцов Сибиряковых и ее роль в развитии Восточной Сибири в XVIII — начале XX века : монография / А.С. Дикун. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 165 с. — (Научная мысль). — DOI 10.12737/1225271. - ISBN 978-5-16-016750-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2135241> — Режим доступа: по подписке.

3. История Сибири. Новая политика советского государства в Сибири (1921-1929 гг.): историографический анализ проблем : учебное пособие / М. Д. Северьянов, А. С. Жулаева, Г. М. Луцаева, Т. Г. Карчаева. - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2022. - 156 с. - ISBN 978-5-7638-4586-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2093486> — Режим доступа: по подписке.

4. Коновалов, И. А. Роль и место общей полиции в системе местного управления Сибири (XVIII — начало XX века) : монография / И.А. Коновалов. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 311 с. — (Научная мысль). — DOI 10.12737/1021134. - ISBN 978-5-16-016223-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1681993> — Режим доступа: по подписке.

5. Сибирь-2023. На пути социально-экономической трансформации : монография / под ред. д-ра экон. наук, проф. В.В. Куимова, канд. экон. наук, доц. С.А. Самусенко. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 222 с. — (Научная мысль). — DOI 10.12737/2092323. - ISBN 978-5-16-019164-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2092323> — Режим доступа: по подписке.

6. Судьба континента Сибирь: проблемы развития. Экспертный дискурс : сборник статей / под ред. В.С. Ефимова. — Москва : ИНФРА-М ; Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2022. — 188 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Научная мысль). — www.dx.doi.org/10.12737/1420. - ISBN 978-5-16-009359-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1840116> —

Режим доступа: по подписке.

7. Царёв, В. В. Архитектурное наследие Приангарья : монография / В. В. Царёв, В. И. Царёв. - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2022. - 388 с. - ISBN 978-5-7638-4518-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2088768> – Режим доступа: по подписке.

8. Цыдыпова, Л. С. Историко-географические особенности формирования этнокультурного ландшафта Баргузинского Прибайкалья : монография / Л.С. Цыдыпова. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 156 с. — (Научная мысль). — www.dx.doi.org/10.12737/monography_59f07322c4ac60.86833174. - ISBN 978-5-16-013282-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1009608> – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Википедия. – режим доступа http://ru.wikipedia.org/wiki/%C8%F0%EA%F3%F2%F1%EA%E0%FF_%EE%E1%EB%E0%F1%F2%FC

2. Великая Отечественная война в истории Енисейской Сибири : монография : в 5 томах. Том 2. 1942 г. / Б. Е. Андюсев, Н. Я. Артамонова, Н. В. Барсукова [и др.] ; науч. рук. творч. кол. Е. Н. Гарин. - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2023. - 272 с. - ISBN 978-5-7638-4724-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2090857> – Режим доступа: по подписке.

3. Глушкова, П.В. История культуры народов Сибири в музейных коллекциях : учеб. пособие по направлению подготовки 51.03.04 «Музеология и охрана объектов культурного и природного наследия» / П.В. Глушкова, Т.И. Кимеева. - Кемерово : Кемеров. гос. ин-т культуры, 2017. - 246 с. - ISBN 978-5-8154-0388-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1041655>

4. Иркипедия: портал Иркутской области [Электронный ресурс] – режим доступа: <http://irkipedia.ru> Иркутская область [Электронный ресурс]//

5. История создания Иркутской области - Текст : электронный. - URL: https://irkobl.ru/region/80_years/index.php?ELEMENT_ID=235302

6. Коновалов, И. А. Управление и полиция Сибири в дореволюционный период: становление и развитие : монография / И.А. Коновалов. — Москва : ИНФРА-М, 2019. - 302 с. — (Научная мысль). — www.dx.doi.org/10.12737/3627. - ISBN 978-5-16-009652-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/992815> – Режим доступа: по подписке.

7. Немировский, В. Г. Регионы Восточной и Западной Сибири в контексте социокультурных трансформаций и модернизационных процессов в России : монография / В.Г. Немировский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М; Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2019. — 165 с. — (Научная мысль). — www.dx.doi.org/10.12737/17257. - ISBN 978-5-16-011727-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/987753> – Режим доступа: по подписке.

8. Музыкальные инструменты народов Сибири : учебно-методическое пособие по направлению подготовки 51.03.02 «Народная художественная

культура», профиль подготовки «Руководство этнокультурным центром» / авт.-сост. И. Г. Турамуратова. - Кемерово : Кемеров. гос. ин-т культуры и искусств, 2019. - 159 с. - ISBN 978-5-8154-0506-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1154367>

9. Социальное попечение в Сибири (XIX - начала XX в.) в документах и материалах : учебное пособие / сост.: Т. А. Катцина, О. М. Долидович, В. Г. Седельников ; Сиб. федер. ун-т ; филиал РГСУ в г. Красноярске. - Москва : ФЛИНТА : Наука, 2012. - 276 с. - ISBN 978-5-9765-1296-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/441174> – Режим доступа: по подписке.

10. Современная история Иркутской области: 1992–2012 годы. В 2 т. Т. 2, ч. 2 : учеб. пособие / [Е. Н. Волосов, В. И. Дятлов, В. Н. Казарин, Е. И. Лиштованный, И. В. Олейников, В. П. Шахеров] ; под ред. Ю. А. Зуляра. – Иркутск : Изд-во ИГУ, 2014. – 185 с. - Текст : электронный. - URL: http://hist.isu.ru/ru/science/docs/zya_2_2.pdf

11. Официальный портал Правительство Иркутской области – <https://irkobl.ru/region/history.php>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка качества освоения рабочей программы включает в себя:

- текущий контроль знаний в форме устных опросов на теоретических и практических занятиях, выполнения домашних работ (в письменной или устной форме),
- промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНО
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 86-ОД от 16 июня 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.05 Физкультурно-оздоровительная гимнастика

Иркутск, 2025

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

Составитель:

РАССМОТРЕНА
на заседании ЦК транспортного направления
Протокол № 9 от 10 июня 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	54
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	55
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	65
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	66

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.05 Физкультурно-оздоровительная гимнастика

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Рабочая программа разработана на основании учебного плана ГБПОУ ИТМ.

1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения: дисциплина входит в «Адаптационный учебный цикл».

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

Учебная дисциплина «Физкультурно-оздоровительная гимнастика» предусматривает формирование у обучающихся понимания целесообразности двигательной деятельности в форме физических упражнений, позволяющих эффективно формировать необходимые умения, навыки, физические способности и оптимизировать состояние здоровья и работоспособность.

Преподавание учебной дисциплины «Физкультурно-оздоровительная гимнастика» ставит следующие задачи:

1. понимание роли физической культуры в развитии обучающихся;
2. знание практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
3. формирование потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями;
4. обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности.

Требования к знаниям и умениям обучающихся:

- понимать роль физической культуры в своем развитии;
- знать основы физической культуры и здорового образа жизни;
- использовать полученные навыки в сохранении и укреплении своего здоровья.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **132 часов**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	132
в том числе:	
практические занятия	122
Промежуточная аттестация в форме зачета	2

2.2. Календарно-тематический план и содержание учебной дисциплины «ОУД.05 Физкультурно-оздоровительная гимнастика»

Содержание учебного материала, лабораторных работ и практических занятий обучающихся				
№ урока	Тема урока	Содержание учебного материала	Объемов часов	Уровень освоения
	1 курс, 1 семестр		34	
	Раздел 1. Основы физкультурно-оздоровительной деятельности		2	
1-2	Введение в дисциплину. Техника безопасности.	Инструктаж по технике безопасности на занятиях и правила поведения в физкультурно-оздоровительном комплексе, зале. Правила обращения со спортивным инвентарем. Организация учебного процесса. Внешний вид на занятиях. Способы самоконтроля (ЧСС). Диагностика физической подготовленности. Здоровый образ жизни. Влияние физических упражнений на организм. Правильное питание и здоровье. Закаливание и здоровье. Понятие о вредных привычках.	2	1
	Раздел 2. Общая физическая и оздоровительная подготовка		32	
3-4	Практическое занятие. Изучение и освоение комплекса упражнений утренней гимнастики на месте.	Изучение и освоение комплекса упражнений утренней гимнастики на месте.	2	2
5-6	Практическое занятие. Освоение и закрепление комплекса упражнений утренней гимнастики на месте.	Освоение и закрепление комплекса упражнений утренней гимнастики на месте.	2	2
7-8	Практическое занятие. Изучение и освоение комплекса упражнений утренней гимнастики в движении.	Изучение и освоение комплекса упражнений утренней гимнастики в движении.	2	2
9-10	Практическое занятие. Освоение и закрепление комплекса упражнений утренней гимнастики в движении.	Освоение и закрепление комплекса упражнений утренней гимнастики в движении.	2	2
11-12	Практическое занятие. Изучение и освоение комплекса упражнений релаксационной гимнастики.	Изучение и освоение комплекса упражнений релаксационной гимнастики, обеспечивающего оптимальную работу мышц, разгрузку позвоночника, снятие динамического напряжения и способствующего устранению мышечных зажимов и снятию эмоционального, нервно-психического напряжения.	2	2
13-14	Практическое занятие. Освоение и закрепление комплекса упражнений релаксационной гимнастики.	Освоение и закрепление комплекса упражнений релаксационной гимнастики, обеспечивающего оптимальную работу мышц, разгрузку позвоночника, снятие динамического напряжения и способствующего устранению мышечных зажимов и снятию эмоционального, нервно-психического напряжения.	2	2
15-16	Практическое занятие. Изучение и	Изучение и освоение комплекса упражнений оздоровительного дыхания (стоя,	2	2

	освоение комплекса упражнений оздоровительного дыхания.	лежа, сидя), в том числе по методу К.П. Бутейко, позволяющим овладеть полным дыханием, смешанным типом дыхания, развить носовое дыхание. Гимнастика для глаз.		
17-18	Практическое занятие. Комплекс упражнений релаксационной гимнастики в сочетании с элементами дыхательной гимнастики.	Выполнение комплекса упражнений релаксационной гимнастики в сочетании с элементами дыхательной гимнастики. Гимнастика для глаз.	2	2
19-20	Практическое занятие. Правильная осанка. Укрепление мышц свода стопы, профилактика плоскостопия.	Освоение комплекса упражнений на: - формирование навыка правильной осанки; - на укрепление мышц свода стопы; - на профилактику плоскостопия.	2	2
21-22	Практическое занятие. Производственная гимнастика. Изучение и освоение комплекса кратковременных физических упражнений.	Производственная гимнастика. Изучение и освоение комплекса кратковременных физических упражнений (улучшающих кровообращение, снимающих утомление мышц, нервной системы, создающие положительные эмоции) с целью предупреждения утомления, восстановления умственной работоспособности.	2	2
23-24	Практическое занятие. Производственная гимнастика. Освоение и закрепление комплекса кратковременных физических упражнений.	Производственная гимнастика. Освоение и закрепление комплекса кратковременных физических упражнений (улучшающих кровообращение, снимающих утомление мышц, нервной системы, создающие положительные эмоции) с целью предупреждения утомления, восстановления умственной работоспособности.	2	2
25-26	Практическое занятие. Упражнения для развития общей выносливости.	Изучение и освоение комплекса упражнений для развития общей выносливости. Длительный бег с преодолением препятствий, бег в парах, группах, эстафеты, круговая тренировка.	2	2
27-28	Практическое занятие. Упражнения для развития быстроты.	Изучение и освоение комплекса упражнений для развития быстроты. Эстафеты, семенящий бег 50—60 м, бег на прямых ногах 25—30 м, прыжки с ноги на ногу 25—30 м, прыжки на одной ноге 25—30 м, повторный бег на отрезках 10-30 м, бег с ускорениями с максимальной скоростью на дистанции до 20-30 м, прыжки, набивание и передача мяча на скорость и др.	2	2
29-30	Практическое занятие. Упражнения для развития ловкости.	Изучение и освоение комплекса упражнений для развития ловкости. Броски теннисного мяча в стену, передвижение с мячом и отбивание его о пол перед собой, забегания поочередно двумя ногами в клетки, забегания в клетки со стороны, прыжки на одной ноге с продвижением вперёд, запрыгивание двумя ногами внутрь клетки, прыжки на скакалке, балансирование в стойке на одной ноге, выпад ногой из боевой стойки, кувырки с мячом, кувырки вперед-назад, прыжки с разворотом, подбрасывание мяча с закрытыми глазами.	2	2
31-32	Практическое занятие.	Изучение и освоение комплекса упражнений для развития гибкости. Растяжка	2	2

	Упражнения для развития гибкости.	(мышц спины, «Кошка», «Мостик», с наклоном в сторону, «Поза щенка», с выпадом в сторону, подколенных сухожилий и икр сидя и с дополнительной нагрузкой, поперечная растяжка сидя, скручивание сидя и др.).		
33-34	Практическое занятие. Упражнения для развития силовых, скоростно-силовых качеств.	Изучение и освоение комплекса упражнений для развития силовых, скоростно-силовых качеств. Многоскоки, прыжки в длину с места и разбега; метание различных предметов в цель и на дальность. Лазание по гимнастической стенке, по канату (лазание о канаты только для физически подготовленных обучающихся). Упражнения в упорах. Упражнения с гантелями, набивными мячами.	2	2
	1 курс, 2 семестр		42	
	Раздел 2. Общая физическая и оздоровительная подготовка (продолжение)		4	
35-36	Практическое занятие. Упражнения для развития гибкости.	Закрепление комплекса упражнений для развития гибкости. Растяжка (мышц спины, «Кошка», «Мостик», с наклоном в сторону, «Поза щенка», с выпадом в сторону, подколенных сухожилий и икр сидя и с дополнительной нагрузкой, поперечная растяжка сидя, скручивание сидя и др.).	2	2
37-38	Практическое занятие. Упражнения для развития силовых, скоростно-силовых качеств.	Закрепление комплекса упражнений для развития силовых, скоростно-силовых качеств. Многоскоки, прыжки в длину с места и разбега; метание различных предметов в цель и на дальность. Лазание по гимнастической стенке, по канату (лазание о канаты только для физически подготовленных обучающихся). Упражнения в упорах. Упражнения с гантелями, набивными мячами.	2	2
	Раздел 3. Основы лыжной подготовки		16	
39-40	Техника безопасности на физкультурно-оздоровительных мероприятиях зимой на открытом воздухе.	Техника безопасности на физкультурно-оздоровительных мероприятиях, занятиях зимой на открытом воздухе. Оказание первой помощи при обморожениях, переохлаждении.	2	2
41-42	Практическое занятие. Техника безопасности на физкультурно-оздоровительных мероприятиях зимой на открытом воздухе.	Техника безопасности на физкультурно-оздоровительных мероприятиях, занятиях зимой на открытом воздухе. Оказание первой помощи при обморожениях, переохлаждении.	2	2
43-44	Практическое занятие. Изучение и освоение техники классического хода на лыжах.	Виды лыжных ходов. Изучение и освоение техники классического хода на лыжах.	2	2
45-46	Практическое занятие. Освоение и закрепление техники классического хода на лыжах. Изучение и освоение техники перехода с хода на ход (на лыжах).	Изучение и освоение техники перехода с хода на ход (на лыжах). Освоение и закрепление техники классического хода на лыжах.	2	2
47-48	Практическое занятие. Освоение и	Освоение и закрепление техники перехода с хода на ход (на лыжах).	2	2

	закрепление техники перехода с хода на ход (на лыжах).			
49-50	Практическое занятие. Изучение и освоение техники конькового, полуконькового хода на лыжах.	Изучение и освоение техники конькового, полуконькового хода на лыжах.	2	2
51-52	Практическое занятие. Освоение и закрепление техники конькового, полуконькового хода на лыжах.	Освоение и закрепление техники конькового, полуконькового хода на лыжах.	2	2
53-54	Практическое занятие. Изучение и освоение техники преодоления подъемов и спусков, торможения. Освоение и закрепление техники преодоления подъемов и спусков, торможения..	Изучение и освоение техники преодоления подъемов и спусков, торможения. Освоение и закрепление техники преодоления подъемов и спусков, торможения. Комбинирование разных ходов на лыжах. Вольное катание на лыжах.	2	2
Раздел 2. Общая физическая и оздоровительная подготовка (продолжение)			22	
55-56	Практическое занятие. Комплекс упражнений релаксационной гимнастики в сочетании с элементами дыхательной гимнастики.	Выполнение комплекса упражнений релаксационной гимнастики в сочетании с элементами дыхательной гимнастики. Гимнастика для глаз.	2	2
57-58	Практическое занятие. Правильная осанка. Укрепление мышц свода стопы, профилактика плоскостопия.	Закрепление комплекса упражнений на: - формирование навыка правильной осанки; - на укрепление мышц свода стопы; - на профилактику плоскостопия.	2	2
59-62	Практическое занятие. Производственная гимнастика. Закрепление комплекса кратковременных физических упражнений.	Производственная гимнастика. Закрепление комплекса кратковременных физических упражнений (улучшающих кровообращение, снимающих утомление мышц, нервной системы, создающие положительные эмоции) с целью предупреждения утомления, восстановления умственной работоспособности.	4	2
63-66	Практическое занятие. Производственная гимнастика. Закрепление комплекса кратковременных физических упражнений.	Производственная гимнастика. Закрепление комплекса кратковременных физических упражнений (улучшающих кровообращение, снимающих утомление мышц, нервной системы, создающие положительные эмоции) с целью предупреждения утомления, восстановления умственной работоспособности.	4	2
67-68	Практическое занятие. Упражнения для развития общей выносливости.	Закрепление комплекса упражнений для развития общей выносливости. Длительный бег с преодолением препятствий, бег в парах, группах, эстафеты, круговая тренировка.	2	2
69-70	Практическое занятие.	Закрепление комплекса упражнений для развития быстроты. Эстафеты,	2	2

	Упражнения для развития быстроты.	семенящий бег 50—60 м, бег на прямых ногах 25—30 м, прыжки с ноги на ногу 25—30 м, прыжки на одной ноге 25—30 м, повторный бег на отрезках 10-30 м, бег с ускорениями с максимальной скоростью на дистанции до 20-30 м, прыжки, набивание и передача мяча на скорость и др.		
71-72	Практическое занятие. Упражнения для развития ловкости.	Закрепление комплекса упражнений для развития ловкости. Броски теннисного мяча в стену, передвижение с мячом и отбивание его о пол перед собой, забегания поочередно двумя ногами в клетки, забегания в клетки со стороны, прыжки на одной ноге с продвижением вперед, запрыгивание двумя ногами внутрь клетки, прыжки на скакалке, балансирование в стойке на одной ноге, выпад ногой из боевой стойки, кувырки с мячом, кувырки вперед-назад, прыжки с разворотом, подбрасывание мяча с закрытыми глазами.	2	2
73-74	Практическое занятие. Упражнения для развития гибкости.	Закрепление комплекса упражнений для развития гибкости. Растяжка (мышц спины, «Кошка», «Мостик», с наклоном в сторону, «Поза щенка», с выпадом в сторону, подколенных сухожилий и икр сидя и с дополнительной нагрузкой, поперечная растяжка сидя, скручивание сидя и др.).	2	2
75-76	Практическое занятие. Упражнения для развития силовых, скоростно-силовых качеств.	Закрепление комплекса упражнений для развития силовых, скоростно-силовых качеств. Многоскоки, прыжки в длину с места и разбега; метание различных предметов в цель и на дальность. Лазание по гимнастической стенке, по канату (лазание о канаты только для физически подготовленных обучающихся). Упражнения в упорах. Упражнения с гантелями, набивными мячами.	2	2
	2 курс, 3 семестр		34	
	Раздел 1. Основы физкультурно-оздоровительной деятельности (продолжение)		2	
77-78	Здоровый образ жизни. Техника безопасности.	Физкультурно-оздоровительная деятельность как система разнообразных форм занятий физическими и оздоровительными упражнениями по укреплению здоровья человека. Ходьба, бег, прыжки, лазанье, ползание, ходьба на лыжах, плавание как жизненно важные способы передвижения человека. Инструктаж по технике безопасности на занятиях и правила поведения в физкультурно-оздоровительном комплексе, зале. Правила обращения со спортивным инвентарем. Организация учебного процесса. Внешний вид на занятиях. Способы самоконтроля (ЧСС).	2	1
	Раздел 2. Общая физическая и оздоровительная подготовка (продолжение)		26	
79-80	Инструктаж по технике безопасности на занятиях и правила поведения в физкультурно-оздоровительном комплексе, зале.	Инструктаж по технике безопасности на занятиях и правила поведения в физкультурно-оздоровительном комплексе, зале.	2	2
81-82	Практическое занятие. Утренняя гимнастика на месте и в движении.	Выполнения комплекса упражнений утренней гимнастики на месте и в движении. Гимнастика для глаз.	2	2

	Развитие «мышечно-суставного чувства».	Выполнение упражнений для развития «мышечно-суставного чувства» (в том числе упражнения у вертикальной стены).		
83-84	Практическое занятие. Релаксационная и дыхательная гимнастики. Производственная гимнастика.	Выполнение комплекса упражнений релаксационной гимнастики в сочетании с элементами дыхательной гимнастики. Гимнастика для глаз. Выполнение комплекса кратковременных физических упражнений (улучшающих кровообращение, снимающих утомление мышц, нервной системы, создающие положительные эмоции) с целью предупреждения утомления, восстановления умственной работоспособности. Самомассаж.	2	2
85-86	Практическое занятие. Естественный мышечный корсет. Беговые упражнения. Развитие координации.	Упражнения на подвижность в лучезапястном, локтевом, плечевом, голеностопном, коленном и тазобедренном суставах. Общеразвивающие упражнения для формирования естественного мышечного корсета и укрепления мышц спины. Беговые упражнения (варианты: беговые упражнения с высоким подниманием бедра, прыжками и (или) с ускорением, с изменяющимся направлением движения, из разных исходных положений, челночный бег, высокий старт с последующим ускорением и др.). Дыхательные упражнения. Выполнение упражнений для укрепления мышц спины. Развитие координации (варианты: произвольное преодоление простых препятствий; передвижение с резко изменяющимся направлением и остановками в заданной позе; воспроизведение заданной игровой позы; игры на переключение внимания, на расслабление мышц рук, ног, туловища (в положениях стоя и лежа, сидя); жонглирование малыми предметами; преодоление полос препятствий, включающее в себя висы, упоры, простые прыжки, перелезание через гору матов; асимметрические и последовательные движения руками и ногами; равновесие типа «Ласточка» на широкой опоре с фиксацией равновесия; передвижения шагом, бегом, прыжками в разных направлениях по намеченным ориентирам и по сигналу и др.).	2	2
87-88	Практическое занятие. Мышцы шеи, плечевого пояса, рук. Растяжение позвоночника. Упражнения на растягивание мышц ног.	Общеразвивающие упражнения для мышц шеи: повороты, наклоны головы, вытягивание шеи вперед, в сторону. общеразвивающие упражнения для мышц рук и плечевого пояса (варианты): отведение прямых рук вверх, вниз, в сторону, круговые вращения плечами, скрестные движения руками, поочередное движения руками в различных направлениях, упражнения на гимнастической стенке и пр. Освоение упражнений для активного и пассивного растяжения позвоночника. Выполнение упражнений на растягивание мышц ног.	2	2
89-90	Практическое занятие. Развитие	Разминка.	2	2

	равновесия, гибкости. Правильная осанка. Беговые упражнения.	Выполнение упражнений на развитие равновесия. Развитие гибкости, растяжка мышц спины, передней и задней поверхности бедра. Упражнения на подвижность в лучезапястном, локтевом, плечевом, голеностопном, коленном и тазобедренном суставах. Упражнения для формирования, закрепления и совершенствования навыков правильной осанки. Упражнения на развитие гибкости позвоночника. Беговые упражнения (варианты: беговые упражнения с высоким подниманием бедра, прыжками и (или) с ускорением, с изменяющимся направлением движения, из разных исходных положений, челночный бег, высокий старт с последующим ускорением и др.).		
91-92	Практическое занятие. Мышцы шеи, плечевого пояса, рук, спины. Укрепление мышц спины. Развитие силовых способностей.	Разминка. Общеразвивающие упражнения для мышц шеи: повороты, наклоны головы, вытягивание шеи вперед, в сторону. общеразвивающие упражнения для мышц рук и плечевого пояса (варианты): отведение прямых рук вверх, вниз, в сторону, круговые вращения плечами, скрестные движения руками, поочередное движения руками в различных направлениях, упражнения на гимнастической стенке и пр. Общеразвивающие упражнения для формирования естественного мышечного корсета. общеразвивающие упражнения для укрепления поверхностных мышц спины. Динамические упражнения с переменной опоры на руки и ноги, на локальное развитие мышц туловища с использованием веса тела и дополнительных отягощений (набивные мячи, гантели, гимнастические палки и булавы и пр.), комплексы упражнений с постепенным включением в работу основных мышечных групп и увеличивающимся отягощением.	2	2
93-94	Практическое занятие. Комплекс упражнений релаксационной гимнастики в сочетании с элементами дыхательной гимнастики.	Выполнение комплекса упражнений релаксационной гимнастики в сочетании с элементами дыхательной гимнастики. Гимнастика для глаз.	2	2
95-96	Практическое занятие. Правильная осанка. Укрепление мышц свода стопы, профилактика плоскостопия.	Освоение комплекса упражнений на: - формирование навыка правильной осанки; - на укрепление мышц свода стопы; - на профилактику плоскостопия.	2	2
97-98	Практическое занятие. Производственная гимнастика. Выполнение комплекса	Производственная гимнастика. Выполнение комплекса кратковременных физических упражнений (улучшающих кровообращение, снимающих утомление мышц, нервной системы, создающие положительные эмоции) с целью	2	2

	кратковременных физических упражнений.	предупреждения утомления, восстановления умственной работоспособности.		
99-104	Практическое занятие. Производственная гимнастика. Закрепление комплекса кратковременных физических упражнений.	Производственная гимнастика. Закрепление комплекса кратковременных физических упражнений (улучшающих кровообращение, снимающих утомление мышц, нервной системы, создающие положительные эмоции) с целью предупреждения утомления, восстановления умственной работоспособности.	6	2
	Раздел 3. Основы лыжной подготовки (продолжение)		6	
105-106	Практическое занятие. Техника безопасности. Техника классического хода на лыжах.	Техника безопасности на физкультурно-оздоровительных мероприятиях, занятиях зимой на открытом воздухе. Оказание первой помощи при обморожениях, переохлаждении. Техника классического хода на лыжах.	2	2
107-108	Практическое занятие. Техника перехода с хода на ход (на лыжах).	Изучение и освоение техники перехода с хода на ход (на лыжах).	2	2
109-110	Практическое занятие. Комбинирование ходов, вольное катание на лыжах.	Комбинирование разных ходов на лыжах. Вольное катание на лыжах.	2	2
	2 курс, 4 семестр		22	
	Раздел 3. Основы лыжной подготовки (продолжение)		6	
111-112	Практическое занятие. Техника безопасности. Техники конькового, полуконькового хода на лыжах.	Техника безопасности на физкультурно-оздоровительных мероприятиях, занятиях зимой на открытом воздухе. Оказание первой помощи при обморожениях, переохлаждении. Техники конькового, полуконькового хода на лыжах.	2	2
113-114	Практическое занятие. Техника преодоления подъемов и спусков, торможения.	Техника преодоления подъемов и спусков, торможения.	2	2
115-116	Практическое занятие. Комбинирование ходов, преодоления подъемов и спусков, торможения.	Комбинирование разных ходов на лыжах. Техника преодоления подъемов и спусков, торможения. Вольное катание на лыжах.	2	2
	Раздел 2. Общая физическая и оздоровительная подготовка (продолжение)		14	
117-120	Практическое занятие. Закрепление комплекса упражнений утренней гимнастики на месте.	Закрепление комплекса упражнений утренней гимнастики на месте.	4	2
121-124	Практическое занятие. Закрепление комплекса упражнений утренней гимнастики в движении.	Закрепление комплекса упражнений утренней гимнастики в движении.	4	2
125-128	Практическое занятие.	Закрепление комплекса упражнений релаксационной гимнастики,	4	2

	Закрепление комплекса упражнений релаксационной гимнастики.	обеспечивающего оптимальную работу мышц, разгрузку позвоночника, снятие динамического напряжения и способствующего устранению мышечных зажимов и снятию эмоционального, нервно-психического напряжения.		
129-130	Практическое занятие. Производственная гимнастика. Освоение и закрепление комплекса кратковременных физических упражнений.	Производственная гимнастика. Освоение и закрепление комплекса кратковременных физических упражнений (улучшающих кровообращение, снимающих утомление мышц, нервной системы, создающие положительные эмоции) с целью предупреждения утомления, восстановления умственной работоспособности.	2	2
131-132	Зачет.	Промежуточная аттестация в форме зачета.	2	
			132	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- комплект учебно-методической документации;
- оборудование и инвентарь спортивного зала;
- открытый стадион широкого профиля.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

1. Бароненко, В.А. Здоровье и физическая культура студента : учеб. пособие / В.А. Бароненко, Л.А. Рапопорт. — 2-е изд., пере-раб. - М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. - 336 с.: ил. - ISBN 978-5-98281-157-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/927378>.

2. Бишаева А.А. Физическая культура. – Москва: Академия, 2020. – 320 с.

3. Карасева, Т.В. Лечебная физическая культура при заболеваниях нервной системы : учебное пособие / Т.В. Карасёва, А.С. Махов, С.Ю. Толстова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 164 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016984-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1453868>.

4. Лях, В. И. Физическая культура. Базовый уровень : учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / В. И. Лях. — Москва : Просвещение, 2024. — 287, [1] с. : ил. — (Учебник СПО). — ISBN 978-5-09-114122-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2157194> – Режим доступа: по подписке.

5. Физиологические основы здоровья : учебное пособие / Н.П. Абаскалова, Р.И. Айзман, Е.Н. Боровец [и др.] ; отв. ред. Р.И. Айзман. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 351 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015639-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1685057>.

6. Физическая культура и спорт. Прикладная физическая культура и спорт : учебно-методическое пособие / сост. С.А. Дорошенко, Е.А. Дергач. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2019. - 56 с. - ISBN 978-5-7638-4027-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1816527>.

7. Филиппова, Ю.С. Физическая культура : учебно-методическое пособие / Ю.С. Филиппова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015948-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1541976>.

8. Парыгина, О.В. Теория физической культуры и спорта : учебное пособие / О.В. Парыгина. - Москва : Альтаир-МГАВТ, 2019. - 129 с. - Текст :

электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1057281>.

9. Федорова, Т.Ю. Общие основы теории физической культуры и спорта. Часть I : учебное пособие / Т.Ю. Федорова. - Москва : РУТ (МИИТ), 2018. - 209 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1896985>.

10. Физическая культура и спорт в системе образования. Инновации и перспективы развития : сборник научных трудов / . - Санкт-Петербург : Изд-во С.-Петерб. ун-та, 2020. - 316 с. - ISBN 978-5-288-06069-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1840333>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка качества освоения рабочей программы включает в себя:

- текущий контроль знаний в форме устных опросов на теоретических и практических занятиях, выполнения домашних работ (в письменной или устной форме),
- промежуточная аттестация в форме зачета.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ
ИМ. Н.П.ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНО
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 86-ОД от 16 июня 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 01. Оборудование предприятий общественного питания

2025 г.

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины является частью образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П.Трапезникова»

Разработчик:

М.М.Куркутова, преподаватель, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК сферы обслуживания

Протокол №8 от 20 июня 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	70
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	72
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	77
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	79

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оборудование предприятий общественного питания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа ОП 01. Оборудование предприятий общественного питания является частью образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Рабочая программа разработана на основании учебного плана ГБПОУ ИТМ.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в «Общепрофессиональный цикл».

1.3. Цели и задачи ОП 01. – требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- эффективно использовать изученное оборудование, устранять несложные неисправности
- классифицировать механическое оборудование
- собрать и подготовить к работе механическое оборудование любого вида, уметь работать и соблюдать технику безопасности
- пользоваться холодильными шкафами, камерами и прилавками. Соблюдать технику безопасности
- организовывать безопасный труд, оказать первую помощь при поражении электрическим током
- применять средства для тушения пожара

знать:

- общие принципы устройства и правила эксплуатации оборудования
- классификацию оборудования по видам, назначению и автоматизации
- части машин, из какого материала изготавливаются.
- в каком цехе устанавливается машина, как собрать и подготовить ее к работе, правила эксплуатации
- правила эксплуатации и правила безопасности работы овощерезки, машинами для работы в мясном цехе.
- различать виды холодильного оборудования: шкафы, камеры, прилавки, витрины, их характеристики правила эксплуатации и технику безопасности
- виды поражения электрическим током, мероприятия по предупреждению электротравматизма, оказание первой помощи
- правила поведения при пожаре, номера телефонов вызова пожарных, средства пожаротушения

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Обязательной учебной нагрузки обучающегося – 76 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	76
в том числе:	
практические занятия	30
Итоговая аттестация дифференцированный зачет	

2.1. Календарно-тематический план и содержание учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания»

Наименование разделов и тем программы	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)			Объем часов	Уровень освоения	
	№, тема урока	Содержание учебного материала				
1курс, 1семестр						
Раздел1. Механическое оборудование				34 (14)		
Тема 1.1. Машины для обработки овощей	1-2	Общие сведения о машинах.	Классификация оборудования. Основные части и детали машин. Понятия о передачах. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности.	2	1	
	3-4	Универсальные приводы (УП).	Понятие об электроприводах. Правила эксплуатации и техника безопасности универсальных приводов	2	1	
	5-6	Сменные механизмы универсальных, специализированных и малогабаритных УП.	Классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации сменных механизмов для универсальных, специализированных и малогабаритных УП..	2		
	7-8	Овощерезательные машины	Классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации овощерезательных машин.	2	2	
	9-10	Практическое занятие			2	
		Устройство и эксплуатацию	Закрепить теоретические навыки и знания по эксплуатации		2	

		овощерезательного механизмов МС18-160; МС28-100	машин и сменных механизмов в овощном цехе.		
	11-12	Сменные механизмы для обработки мяса и рыбы	Классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации овощерезательных машин.	2	
	13-14	Практическое занятие		2	
		Устройство и эксплуатацию Сменного механизма: МС19 – 1400 для рыхления мяса	Закрепить теоретические навыки и знания по эксплуатации машин и сменных механизмов в мясном цехе.	2	
	15-16	Картофелеочистительные машины	Классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации картофелеочистительных машин.	2	3
	17-18	Практическое занятие		2	
		Устройство и правила эксплуатации картофеля. МОК125, по технической хар-ке.	Закрепить теоретические знания по устройству и правилам эксплуатации машины МОК125, ознакомиться с технической характеристикой.	2	
Тема 1.2. Машины для обработки мяса и рыбы.	19-20	Протирочно-резательные машины	Классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации протирочно-резательных машин.	2	2
	21-22	Мясорубки, фаршемешалки	Марки мясорубок, устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации.	2	3
	23-24	Практическое занятие		4	
		Устройство и правила эксплуатации мясорубки МИМ-82	Закрепить теоретические знания по устройству и правилам эксплуатации мясорубки МИМ-82, ознакомиться с технической характеристикой.	2	
Тема 1.2. Машины для обработки мяса и рыбы. (продолжение)	25-26	Устройство и правила эксплуатации машины для рыхления мяса, фаршемешалки	Закрепить теоретические знания по устройству и правилам эксплуатации фаршемешалки: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации.	2	2
	27-28	Котлетоформовочной машины	Устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации котлетоформовочной машины	2	1
	Практическое занятие			2	
	29-30	Устройство и правила эксплуатации котлетоформовочной машины	Закрепить теоретические знания по устройству и правилам эксплуатации котлетоформовочной машины МФК-2240, ознакомиться с технической характеристикой.	2	

		МФК-2240.			
	31-32	Рыбоочистительные машины	Устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации рыбоочистителя.	2	
	Практическое занятие			2	
	33-34	Устройство и правила эксплуатации рыбоочистительные машины РО-1.	Закрепить теоретические знания по устройству и правилам эксплуатации рыбоочистителя, ознакомиться с технической характеристикой.	2	
Итого за 1 семестр				34	
1 курс, 2 семестр				42 (16)	
Тема 1.3. Машины для приготовления теста и кремов	35-36	Просеивательные машины	Виды, устройство, принцип действия, эксплуатация просеивателей.	2	
	37-38	Тестомесильные и тестораскаточные машины	Виды, устройство, правила эксплуатации тестомесильных и тестораскаточных машин.	2	
	39-40	Взбивальные машины и механизмы.	Устройство, принцип действия, сменные рабочие органы их назначение, правила крепления взбивательных машин и механизмов.	2	
	41-42	Практическое занятие		4	
		Устройство и правила эксплуатации тестораскаточной машины	Закрепить теоретические знания по устройству и правилам эксплуатации тестораскаточной машины	2	
	43-44	Устройство и правила эксплуатации взбивательного сменного механизма МВПН-1.	Закрепить теоретические знания по устройству и правилам эксплуатации взбивательного сменного механизма и предназначения венчиков, МВПН-1.	2	
Тема 1.3. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	45-46	Машины для нарезки хлеба.	Устройство, принцип действия, правила эксплуатации.	2	
	Практическое занятие			6	
	47-48	Устройство и правила эксплуатации хлеборезательной машины МРХ-200	Закрепить теоретические знания по устройству и правилам эксплуатации хлеборезательной машины МРХ-200, ознакомиться с технической характеристикой.	2	
	49-50	Устройство и правила эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов	Закрепить теоретические знания по устройству и правилам эксплуатации машины для нарезки гастрономических товаров	2	
	51-52	Устройство и правила	Закрепить теоретические знания по устройству и правилам	2	

		эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов МРГ-300А.	эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов МРГ-300А.		
Раздел 2. Тепловое оборудование					2
Тема 2.1. Пищеварочное оборудование	53-54	Общие сведения о тепловом оборудовании.	Понятие о теплообмене. Виды топлива, используемого в тепловом оборудовании общественного питания. Понятие о процессе горения. Мероприятия по экономии топлива. Классификация теплового оборудования.	2	
	55-56	Пищеварочные котлы. Пароварочные аппараты	Классификация и устройство пищеварочных котлов. Электрические пищеварочные котлы: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Пароварочные аппараты: их виды, назначение, устройство и эксплуатация Кофеварки электрические: их виды, назначение, устройство и эксплуатация	2	
	57-58	Практическое занятие		2	
		Устройство и принцип действия пищеварочного котла КПЭ-100	Закрепить теоретические знания по устройству и эксплуатации пищеварочного котла КПЭ-100.	2	
Тема 2.2 Аппараты для жарки и выпечки	59-60	Сковороды электрические. Фритюрницы	Виды, назначение, устройство, правила эксплуатации.	2	1
		Практическое занятие		2	2
	61-62	Устройство и принцип действия фритюрницы ФЭСМ-20	Закрепить теоретические знания по устройству и эксплуатации ФЭСМ-20	2	
	63-64	Жарочные и пекарные шкафы	Устройство, правила эксплуатации. Кондитерская печь КЭП-400.	2	1
	65-66	Высокочастотные шкафы, пароконвектоматы	Устройство, принцип действия, правила эксплуатации.	2	1
	67-68	Практическое занятие		2	
		Устройство и принцип действия пароконвектовата ПКА 6-1/2П.	Закрепить теоретические знания по устройству и эксплуатации пароконвектовата ПКА 6-1/2П.	2	
Тема 2.4. Оборудование для раздачи пищи.	69-70	Мармиты, линии самообслуживания	Классификация оборудования для раздачи пищи, назначение, устройства правила эксплуатации.	2	
Тема 2.4.	71-72	Кипятильники.	Назначение, устройство, правила эксплуатации.	2	

Водогрейное оборудование.		Водонагреватели			
Раздел 3. Холодильное оборудование					2
Тема 2.3. холодильном оборудовании.	73-74	Общее сведение о ходильном оборудовании	Назначение холодильного оборудования. Способы получения холода.	2	
	75-76	Холодильные шкафы, камеры, прилавки, витрины.	Холодильные шкафы и холодильные камеры: устройство, принцип действия.	2	
Итого за 2 семестр:				42	
Итого за весь курс:				76	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличие лаборатории технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий: по оборудованию предприятий общественного питания и организации производства на предприятиях общественного питания.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2005 г.
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Дону: Феникс, 2006 г.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Академия, 2008 г.
4. Усов И.Н., Соколова С.В., Жигалина Т.Н. – М.: Академгкига, 2006 г.
5. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 474 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/2148799. - ISBN 978-5-16-019967-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2148799>– Режим доступа: по подписке.
6. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 104 с. — (Среднее профессиональное образование).

образование). - ISBN 978-5-16-020879-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2201251>– Режим доступа: по подписке.

7. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2178877>– Режим доступа: по подписке.

8. Плотников, И. Б. Оборудование предприятий общественного питания. Аппараты тепловой обработки : учебное пособие / И. Б. Плотников. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2023. - 152 с. - ISBN 978-5-9729-1343-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2096127>– Режим доступа: по подписке.

9. Курочкин, А. А. Оборудование предприятий общественного питания в тестовых заданиях : учебное пособие / А. А. Курочкин. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2022. - 124 с. - ISBN 978-5-9729-1023-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1902209>– Режим доступа: по подписке.

10. Васюкова, А. Т. Технологическое проектирование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для бакалавров / А. Т. Васюкова, В. А. Ермолаев. - 2-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 150 с. - ISBN 978-5-394-05436-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1996281>– Режим доступа: по подписке.

Дополнительные источники:

1. Беликов А.Н., Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и быту. – М.: Академия, 2006 г.

2. Дуденко Р.И. Учебное пособие по оборудованию и охране труда в общественном питании. – М.: Экономика, 2007 г.

3. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1141778>– Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь	оценка результатов выполнения контрольной и самостоятельной работы;
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	оценка результатов выполнения практической работы;
производить мелкий ремонт основного технологического кулинарного и кондитерского производства;	оценка результатов выполнения практической и самостоятельной работы;
Знать:	
устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; механического, теплового и холодильного оборудования;	оценка результатов выполнения практической, самостоятельной работы;
правила их безопасного использования;	оценка результатов выполнения практической работы;

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ
ИМ. Н.П.ТРАПЕЗНИКОВА»**

**УТВЕРЖДЕНО
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 86-ОД от 16 июня 2025 г.**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены**

2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П.Трапезникова»

Разработчик:

М.М.Куркутова, преподаватель, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК сферы обслуживания

Протокол №8 от 20 июня 2025 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	83
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	84
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	88
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	88

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 02. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Рабочая программа разработана на основании учебного плана ГБПОУ ИТМ.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в специальный курс в «Общепрофессиональный цикл».

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

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

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

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

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

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Обязательной учебной нагрузки обучающегося – 34 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	34
в том числе:	
практические занятия	<i>10</i>
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	2

2.2. Календарно-тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 02. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

Наименование разделов и тем программы	Содержание учебного материала, практические работы			Объем часов	Уровень освоения
	№, тема урока	Содержание учебного материала			
1курс, 1семестр				34	
Раздел 1. Основы физиологии питания					
Тема 1.1 Физиология питания	1-2	Введение. Пищеварение	Понятие, процессы, функции пищеварения. Пищеварение в ротовой полости, в желудке, 12-й кишку, тонкой и толстой кишке.	2	
	3-4	Пищевые вещества.	Роль пищевых веществ в жизнедеятельности организма	2	
	5-6	Рациональное питание.	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания.	2	
	7-8	Практическая работа 1		2	
		Суточный расчет энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	Приобрести практический навыки по расчету собственного суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена; определять энергетическую ценность различных продуктов питания; выяснить, как приготовить пищу в соответствии с питательными свойствами продукта.	2	
	9-10	Лечебное питание.	Научные основы лечебного питания. Характеристика основных диет. Лечебно- профилактическое питание	2	
Раздел 2. Санитария и гигиена					
Тема 2.1 Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболе	11-12	Инфекционные заболевания.	Характеристика инфекционных заболеваний. Профилактика инфекционных заболеваний.	2	
	13-14	Пищевые отравления.	Классификация пищевых отравлений, их характеристика, профилактика. Глистные заболевания, их профилактика.	2	

ания	15-16	Гельминтоз.	Понятие о гельминтозах, профилактика лечения	2	
Тема 2.2 Основы гигиены и санитарии	17-18	Основные сведения о гигиене и санитарии и труда	Понятие о производственной санитарии. Организационные меры и способы промышленной санитарии. Гигиенические меры и способы промышленной санитарии. Физиология труда.	2	
	19-20	Личная гигиена работников предприятий общественного питания	Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.	2	
	21-22	Практическая работа 2		2	
		Правила личной гигиены работников на ПОП.	Научиться соблюдать правила личной гигиены работников на ПОП.	2	
	23-24	Дезинфекция и дезинфицирующие средства	Дезинфекция: методы, виды и средства. Профилактическая дезинфекция, очаговая дезинфекция. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения.	2	
	25-26	Практическая работа 3		2	
		Журнал учёта дезинфицирующих средств.	Рассмотреть порядок ведения журнала учёта дезинфицирующих средств; научиться приготавливать растворы дезинфицирующих, моющих средств.	2	
	27-28	Требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде, таре	Санитарные требования к материалам, идущим на изготовление технологического оборудования, к устройству и содержанию оборудования, инструментам. Санитарные требования к посуде; материалы для ее изготовления, емкость, маркировка, мытье, дезинфицирование хранение. Моющие средства, используемые для посуды.	2	
	29-30	Практическая работа 4		2	
		Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инст	Рассмотреть Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инструментам, посуде и таре; кулинарной обработке пищевых продуктов; способы мытья столовой	2	

		рументам, посуде и таре; кулинарной обработке пищевых продуктов.	посуды и приборов; санитарно-эпидемиологический контроль качества готовой пищи.		
	31-32	Санитарные требования к устройству помещений ПОП рабочего месту	Требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.	2	
	33-34	Практическая работа 5		2	
		Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.	Санитарно-эпидемиологические требования и рекомендации к используемому оборудованию, инвентарю, посуде и таре в организации общественного питания. Ознакомить Проведение мероприятий по дезинфекции оборудования, инвентаря, посуде на объектах общественного питания регламентируются СанПиН 2.3/2.4.3590-20	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета					
Итого за курс:				34	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины осуществляется в кабинете физиологии питания, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по наличию обучающихся; - рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения

- компьютер
- проектор.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Матюхина З.П., «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» - М.: «Академия», 2010г.

2. Микробиология, физиология питания, санитария: учебное пособие/Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. – 2-е изд., испр. И доп. М.: ФОРУМ: ИНФРА-М. 2017.-240 с.- (Профессиональное образование)

3. Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие / И. А. Канивец. - Минск : РИПО, 2024. - 224 с. - ISBN 978-985-895-200-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2174124>. – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2000г.
2. Качурина Т.А. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», рабочая тетрадь. –М.; «Академия», 2009г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Оценка качества освоения рабочей программы включает в себя текущий контроль знаний в форме устных опросов на теоретических и практических занятиях, выполнения домашних работ (в письменной или устной форме). Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНО
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 86-ОД от 16 июня 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Кондитерское искусство

2025 г

Рабочая программа учебной дисциплины Кондитерское искусство является частью образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Иркутской машиностроения им. Н. П. Трапезникова»

Разработчик:

М. М. Куркутова, преподаватель, мастер производственного обучения
высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК сферы обслуживания

Протокол №8 от 20 июня 2025 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	92
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	93
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	100
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	103

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины кондитерское искусство является частью образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Рабочая программа разработана на основании учебного плана ГБПОУ ИТМ.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в «Общепрофессиональный цикл».

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины должен:

иметь практический опыт:

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий;

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила поведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 86 часов, в том числе: лабораторные работы – 50 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	86
в том числе:	
Лабораторных работ	50

2.2. Календарно-тематический план и содержание учебной дисциплины «Кондитерское искусство»

Наименование разделов и тем программы	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)			Объем часов	Уровень усвоения
	Тема урока	Содержание учебного плана			
1	2	3		4	5
2 курс, 3 семестр				42 (24)	
Тема 1. Подготовка кондитерского сырья к производству	1-2	Введение в профессию кондитер. Подготовка кондитерского сырья к производству	Кто такой кондитер? Понятие о технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий Органолептическая оценка качества сырья. Требования к качеству. Подготовка кондитерского сырья к производству. Краткая характеристика сырья для приготовления мучных кондитерских и булочных изделий. Порядок и правила подготовки к производству муки, сахарного песка, яиц, меланжа, повидла, вкусовых и ароматических веществ, орехов. Оборудования, инвентаря, инструментов для кондитерского производства	2	
Тема 2. Технология приготовления дрожжевого теста	3-4	Технология приготовления дрожжевого теста опарным и без опарным способом и изделий из него	Характеристика и способы приготовления дрожжевого теста. Сырье, процессы, происходящие при замесе теста, значение обминки теста. Способы замеса дрожжевого теста, брожение, определение готовности теста.	2	
	Лабораторная работа			6	
	5-6	ЛР «Приготовления безопарного дрожжевого теста и изделий из него».	Закрепление на практике полученные теоретических знания по приготовлению дрожжевого теста и изделий из него.	2	
	7-8	ЛР «Приготовление пирожков с начинкой из дрожжевого теста».	Закрепление на практике полученные теоретических знания по приготовлению дрожжевого теста и изделий из него.	2	
	9-10	ЛР «Приготовление сладкого пирога с начинкой из дрожжевого теста.	Закрепление на практике полученные теоретических знания по приготовлению дрожжевого теста и изделий из него.	2	
Тема 3. Технология приготовления	11-12	Технология приготовления песочного теста и изделий из него	Песочное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления. Штучные изделия из песочного теста и пласты для пирожных и тортов, температура и	2	

песочного теста			продолжительность выпечки, условия и сроки хранения		
	Лабораторная работа			2	
	13-14	ЛР «Приготовление песочного теста и изделий из него».	Закрепление на практике полученные теоретических знания по приготовлению песочного теста и изделий из него.	2	
Тема 4. Технология приготовления пряничного теста	15-16	Технология приготовления пряничного теста и изделий из него	Пряничное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления. Изделия из пряничного теста	2	
	Лабораторная работа			6	
	17-18	ЛР «Приготовление пряничного теста заварным способом и изделий из него»	Закрепление на практике полученные теоретических знания по приготовлению пряничного теста заварным способом и изделий из него.	2	
	19-20	ЛР «Приготовления пряничного теста сырцовым способом и изделий из него»	Закрепление на практике полученные теоретических знания по приготовлению пряничного теста сырцовым способом и изделий из него.	2	
	21-22	ЛР «Приготовления козуличное тесто для пряников»	Закрепление на практике полученные теоретических знания по приготовлению пряничного теста сырцовым способом и изделий из него.	2	
Тема 5. Технология приготовления бисквитного теста	23-24	Технология приготовления основного бисквитного теста и изделий из него	Бисквитное тесто, характеристика, рецептура, способы приготовления, признаки готовности теста, требования к качеству. Изделия из бисквитного теста, полуфабрикаты для пирожных и тортов, температура и продолжительность выпечки. Требования к качеству.	2	
	25-26	Технология приготовления масляного бисквитного теста и изделий из него	Масляное бисквитное тесто, характеристика, рецептура, способы приготовления, признаки готовности теста, требования к качеству. Изделия из бисквитного теста, полуфабрикаты для пирожных и тортов, температура и продолжительность выпечки. Требования к качеству.	2	
	Лабораторная работа			4	
	27-28	ЛР «Приготовления бисквитного теста основным способом»	Закрепление на практике полученные теоретических знания по приготовлению бисквитного теста основным способом .	2	
	29-30	ЛР «Приготовление бисквита	Закрепление на практике полученные теоретических	2	

		масляного»	знания по приготовлению бисквита масляного.		
Тема 6. Технология приготовления заварного теста	31-32	Тема 7. Технология приготовления заварного теста и изделий из него	Заварное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления, признаки готовности. Изделия из заварного теста, температура и продолжительность выпечки, требования к качеству	2	
	Лабораторная работа			4	
	33-34	ЛР «Приготовления заварного теста и изделий из него: булочки заварные	Закрепление на практике полученные теоретических знания по приготовлению заварного теста и изделий из него: булочки заварные	2	
	35-36	ЛР «Приготовления заварного теста и изделий из него: заварное кольцо.	Закрепление на практике полученные теоретических знания по приготовлению заварного теста и изделий из него: заварное кольцо.	2	
Тема 7. Технология приготовления воздушного теста	37-38	Технология приготовления воздушного теста и изделий из него.	Воздушное тесто, рецептура, технология приготовления. Изделия из воздушного теста, полуфабрикаты для пирожных и тортов, особенности их приготовления температурный режим и продолжительность выпечки. Требования к качеству.	2	
	Лабораторная работа			2	
	39-40	ЛР «Приготовление воздушного теста и изделий из него: Меренги»	Закрепление на практике полученные теоретических знания по приготовлению воздушного теста и изделий из него: меренги.	2	
	41-42	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов: сиропы.	Сиропы, помада, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Украшения из помады для отделки тортов и пирожных; глазировка помады натуральной и шоколадной.	2	
Итого за 3 семестр				42	
2 курс 4 семестр				44 (26)	
Тема 8. Отделочные полуфабрикаты	43-44	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов: желе.	Желе, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Украшения из желе: нарезные, выемные, многослойные. Кремы, их классификация. Крем сливочный и его производные, рецептура и технология приготовления, требования к качеству. Крем белковый и его производные, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству.	2	

			украшения из крема. Способы украшения кремом. При помощи кондитерского мешка, трубочек, гребенки. Виды отделки, сочетание вкусовых и эстетических качеств кремов. Белковые глазури, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Шоколадная глазурь, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Сахарная и молочная мастика, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Украшения их мастики. Марципан рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Украшения из посыпок. Карамель, рецептура, технология приготовления. Украшения из карамели.		
	45-46	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов: кремы, глазури.	Кремы, их классификация. Крем сливочный и его производные, рецептура и технология приготовления, требования к качеству. Крем белковый и его производные, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству. украшения из крема. Способы украшения кремом. При помощи кондитерского мешка, трубочек, гребенки. Виды отделки, сочетание вкусовых и эстетических качеств кремов. Белковые глазури, рецептура, технология приготовления, требования к качеству.		
	47-48	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана, посыпок, карамели.	Сахарная и молочная мастика, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Украшения их мастики. Марципан рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Украшения из посыпок. Карамель, рецептура, технология приготовления. Украшения из карамели.		
Тема 9.	49-50	Технология приготовления	Основные процессы изготовления пирожных: разрезание,	2	

Пирожные		пирожных из разных полуфабрикатов	промачивание сиропом бисквитного полуфабриката, намазывание или напускание кремом, или фруктовыми начинками, склеивание полуфабриката, глазировка помадой, заливка желе, украшение поверхности тортов, пирожных кремом, фруктами, цукатами, орехами и другими полуфабрикатами, разрезка склеенных полуфабрикатов на части для пирожных и тортов, обсыпка крошкой. Дроблеными орехами, сахарной пудрой. Классификация пирожных. Основные виды пирожных: бисквитные, песочные, слоеные, заварные, крошковые, рецептура, технология приготовления, размеры, форма масса пирожных, требования к качеству.		
	Лабораторная работа			12	
	51-54	ЛР «Приготовление песочного пирожного «Мраморное»».	Закрепление на практике полученные теоретических знания по приготовлению пирожных из песочного теста.	4	
	55-58	ЛР «Приготовление пирожных из заварного теста «Эклеры»»	Закрепление на практике полученные теоретических знания по приготовлению пирожных из заварного теста	4	
	59-60	ЛР «Приготовление воздушного пирожного с кремом»	Закрепление на практике полученные теоретических знания по приготовлению пирожных из воздушного теста	2	
	61-62	ЛР «Приготовление бисквитного пирожного «Буше»»	Закрепление на практике полученные теоретических знания по приготовлению бисквитных пирожных	2	
Тема 10. Торты	63-64	Технология приготовления полуфабрикатов для тортов из песочного теста.		2	
	65-66	Технология приготовления полуфабрикатов для тортов из основного бисквитного теста.		2	
	67-68	Технология приготовления полуфабрикатов для тортов из		2	

		масляного бисквита.			
	69-70	Технология приготовления полуфабрикатов для тортов из заварного теста.		2	
	71-72	Технология приготовления полуфабрикатов для тортов из воздушного теста.		2	
	Лабораторная работа			14	
	73-78	ЛР «Приготовление песочного торта «Ленинградский»»	Закрепление на практике полученные теоретических знания по приготовлению	6	
	79-82	ЛР «Приготовление торта из заварного теста «Дамские пальчики»	Закрепление на практике полученные теоретических знания по приготовлению	4	
	82-86	ЛР «Приготовление торта из классического бисквита.	Закрепление на практике полученные теоретических знания по приготовлению	4	
Итого за 4 семестр				44	
Итого за курс:				86	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кондитерского производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам учебной дисциплины;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам.

Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличия учебной лаборатории кондитерского производства

- рабочее место преподавателя;
- рабочие столы, инвентарь;

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- электроплиты;
- жарочные шкафы;
- блендеры;
- миксеры;
- электронные весы;
- холодильник;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий в достаточном количестве;
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное издание / Анфимова Н.А. - Москва : Академия, 2025. - 400 с.
2. Бутейкис Н.Г., А.А. Жукова Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Учебник для нач. проф. образования: - М.: ПрофОбрИздат, 2014.
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
4. Мучные кулинарные и кондитерские изделия : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. д.т.н., проф. А. С. Ратушного. - 4-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 81 с. - (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-05505-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083244> – Режим доступа: по подписке.
5. Присухина, Н. В. Технология кондитерских изделий: курсовое проектирование : учебное пособие / Н.В. Присухина, Н.Н. Типсина, Е.В. Мельникова. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 189 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-018284-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2166232> – Режим доступа: по подписке.

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер» часть 1. ,– М.: Издательский центр «Академия», 2014.
2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер» часть 2. ,– М.: Издательский центр «Академия», 2014.
3. Потапова И.И. Калькуляция и учет. - М: Академия, 2014.
4. Меджитова Э.Д. Все из теста. - М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2001
5. Сучкова Е.М. Большая книга тортов и пирожных. -М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2001

Справочники

1. Составитель Л.Е. Голунова «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» СПб., 2004
2. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
3. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
4. А.С. Ратушный. Кулинария. Сборник рецептур. Москва. Издательский дом МСП. 2001 г. ил.
5. Составители Л.А. Ищенко, Л.В. Быковская «700 рецептов блюд для семейного стола, полезные советы домашней хозяйке и многое другое» Спб.; Политехника. 1992
6. Составители Э.Ю. Васильева, А.И. Васильев «Приглашаем к столу» Чебоксары, 1995

7. Составитель М.Вербина «Микроволновая кухня»-Изд. «Аркаим»,2008

Журналы

8. «Общественное питание», «Гастроном», «Школа гастронома»,
9. «Наша кухня» «Готовим вкусно» – 2010 – 2015 г.

Интернет-ресурсы

1. <http://www.inforvideo.ru/>
2. <http://www.millionmenu.ru/>
3. <http://www.gastronom.ru/>
4. <http://s-l-s.ru/>
5. <http://cheflab.org/>
6. <http://www.restoran.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимся индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия	- подготовка к производству и дозированию основного и дополнительного сырья в соответствии нормами закладки по рецептуре; - обоснование выбора приготовления дрожжевого теста различными способами, согласно производственных рецептур; - определение готовности опары, теста при замесе и брожении органолептическим способом; - обоснование выбора и обслуживание оборудование для приготовления теста и выпечки готовых изделий согласно инструкциям по технике безопасности; - выполнение операций по делению теста на куски, формованию тестовых заготовок, укладке их на листы и в формы, окончательной расстойке, согласно технологическим инструкциям; - отделка поверхности готовых хлебобулочных изделий	Текущий контроль в форме: -тестирование; - самостоятельное выполнение практического задания (решение ситуационной задачи)
Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия	- подготовка основного и дополнительное сырьё, - дозировка сырья, в соответствии с нормами закладки по рецептуре; - обоснование выбора приготовления бездрожжевого теста различными способами согласно производственных рецептур; - определение готовности взбитой массы и теста органолептически; - обслуживание оборудования для приготовления теста и выпечки готовых изделий, согласно инструкциям по технике безопасности; - формование, выпекание, охлаждение, и оформление изделия	Текущий контроль в форме: -тестирование; - самостоятельное выполнение практического задания (решение ситуационной задачи) на практическом занятии и экзамене
Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки	- подготовка основного и дополнительного сырья, - дозирование сырья, в соответствии с нормами закладки по рецептуре; - приготовления теста различными способами согласно производственным рецептурам; - выполнение операции по раскатке, формованию, укладке на листы, отделке поверхности полуфабрикатов перед выпечкой;	Текущий контроль в форме: -тестирование; - самостоятельное выполнение практического задания (решение ситуационной задачи)

	- выполнение работ по выпечке изделий и глазированию их поверхности; -обслуживание оборудования для приготовления теста и выпечки готовых изделий, согласно инструкциям по технике безопасности	задачи)
Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	- обоснованно выбирать основные гастрономические продукты и дополнительные ингредиенты к ним при приготовлении отделочных полуфабрикатов; - демонстрация последовательного выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении отделочных полуфабрикатов; - демонстрация правил проведения бракеража отделочных полуфабрикатов; - соблюдение температурного режима хранения отделочных полуфабрикатов; - соблюдение требований к качеству отделочных полуфабрикатов; - демонстрация способов оформления отделочными полуфабрикатами; - умение подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь при приготовлении отделочных полуфабрикатов; - соблюдение правил безопасного использования технологического оборудования и инвентаря	Текущий контроль в форме: -тестирование; - самостоятельное выполнение практического задания (решение ситуационной задачи) на практическом занятии и экзамен
Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	- обоснованно выбирать основное и дополнительное сырье при приготовлении и оформлении классических тортов и пирожных; - демонстрация последовательного выполнения технологических операций при приготовлении и оформлении классических тортов и пирожных; - демонстрация правил проведения бракеража классических тортов и пирожных; - соблюдение температурного режима хранения классических тортов и пирожных; - соблюдение требований к качеству классических тортов и пирожных; - демонстрация способов оформления классических тортов и пирожных; - умение подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь при приготовлении классических тортов и пирожных; - соблюдение правил безопасного использования технологического оборудования и инвентаря	Текущий контроль в форме: -тестирование; - самостоятельное выполнение практического задания (решение ситуационной задачи) на практическом занятии и экзамене Защита квалификационной работы

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ ИМ. Н.П.
ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕН
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 86-ОД от 16 июня 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**ПМ 01. Обработка сырья и приготовление простых блюд из
различных продуктов**

2025 г

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организация-разработчик: ГБПОУ «Иркутской машиностроения им. Н.П.Трапезникова»

Разработчик:

М.М.Куркутова, преподаватель, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК сферы обслуживания

Протокол №8 от 20 июня 2025 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ.....	108
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	112
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.....	156
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	161

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

МДК 01.01. ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ ГРИБОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (ПМ) является частью образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Рабочая программа разработана на основании учебного плана ГБПОУ ИТМ.

1.2. Место междисциплинарного курса в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- приготовления основных супов и соусов;
- подготовки сырья и приготовления блюд из яиц, творога, блюда и изделия теста;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;
- по обработки сырья, приготовлению полуфабрикатов, готовых блюд

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара, гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и закусок;
- готовить и оформлять блюда из яиц, творога, теста;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;
- пользоваться технологическими картами, делать расчет закладки продуктов для приготовления заданного количества порций, выполнять правильную механическую обработку сырья и нарезку продуктов, порционировать блюда и подавать в соответствии с правилами подачи.
-

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;
- правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;

- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, гастрономических продуктов;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд из яиц, творога, теста холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и закусок, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд и закусок;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления,
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
- ассортимент выпускаемой продукции предприятия, технологические механические и тепловые приемы и способы обработки каждого вида продукта с учетом сезонных норм отходов при обработке овощей.

выполнить:

- любую работу по обработке сырья, приготовлению полуфабрикатов, готовых блюд и кулинарных изделий в соответствии с требованиями квалификационных характеристик поваров 2-3 разрядов, учитывая конкретные условия предприятия.

1.4. Количество часов на освоение программы модуля: максимальной учебной нагрузки обучающегося 1852 часов, в том числе: лабораторные работы – 90 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем профессионального модуля 01. Обработка сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов и виды учебной работы:

Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	Лабораторные и практические занятия	Промежуточная аттестация
МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей грибов	34	16	Дифференцированный зачет
МДК 01.02. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	34	16	Дифференцированный зачет
МДК 01.03. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	42	18	Дифференцированный зачет
МДК 01.04. Технология приготовления супов и соусов	38	10	Дифференцированный зачет
МДК 01.05. Технология приготовления и оформления блюд из яиц и творога, блюд и изделий из теста, холодных блюд и закусок	68	18	Дифференцированный зачет
МДК 01.06. Технология приготовления сладких блюд и напитков	52	12	Дифференцированный зачет
Учебная практика 01	1284	-	Дифференцированный зачет
Производственная практика 01	300	-	Дифференцированный зачет
Итого по ПМ.01:	1852	90	Дифференцированный зачет

2.3. Календарно-тематический план и содержание ПМ 01. Обработка сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов

Наименование разделов и тем программы	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.			Объем часов	Уровень усвоения
	Тема урока	Содержание учебного плана			
1	2	3		4	5
1 курс, 1 семестр					
МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей грибов					
Раздел 1. Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей и грибов.				12	
Тема 1.1. Характеристика традиционных видов овощей и грибов в питании	1	Значение овощей в питании человека. Классификация и характеристика овощей и грибов, пряностей и приправ.	Значение овощей в питании человека. Классификация овощей и грибов. Пищевая ценность овощей и грибов. Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов. Характеристика основных видов пряностей, приправ и пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству.	1	
Тема 1.2. Обработка, нарезка, формовка традиционных видов овощей и грибов	2	Технологический процесс механической кулинарной обработки клубнеплодов и корнеплодов.	Технологический процесс механической кулинарной обработки клубнеплодов и клубнеплодов. Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов.	1	
	Практическая работа			2	
	3-4	Нарезки клубнеплодов и корнеплодов различными способами.	Закрепление теоретических знаний по нарезки овощей различными способами. Форма нарезки клубнеплодов и корнеплодов, их размеры и кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.	2	
	5-6	Технологический	Технологический процесс механической кулинарной обработки	2	

		процесс механической кулинарной обработки капустных, плодовых, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени.	капустных, плодовых, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов.		
	Лабораторная работа			4	
	7-8	Нарезки капустных, луковых и плодовых овощей различными способами.	Закрепление теоретических знаний по нарезки овощей различными способами. Форма нарезки капустных, луковых и плодовых овощей, их размеры и кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.	2	
	9-10	Нарезки салатно-шпинатных овощей и зелени различными способами.	Закрепление теоретических знаний по нарезки овощей различными способами. Форма нарезки салатно-шпинатных овощей и зелени, кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.	2	
	11-12	Технологический процесс механической кулинарной обработки свежих и консервированных грибов.	Технологический процесс механической кулинарной обработки свежих и консервированных грибов. Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	2	
Раздел 2. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.					
Тема 2.1. Тепловая кулинарная обработка традиционных овощей и грибов	13-14	Тепловая кулинарная обработка.	Виды тепловой кулинарной обработки, их характеристика. Технологическое оборудование и инвентарь для приготовления блюд из овощей и грибов. Классификация традиционных блюд из овощей и грибов по способу тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке.	2	
Тема 2.2. Приготовление блюд и гарниров	15-16	Технологический процесс приготовления	Простые блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей и грибов. Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.	2	

из традиционных овощей и грибов.		простых блюд и гарниров из отварных овощей и грибов.			
	Лабораторная работа			2	
	17-18	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных овощей.	Закрепление теоретических знаний по технологии приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных овощей. Определение качества готовых блюд и гарниров. Проведение бракеража.	2	
	19-20	Технологический процесс приготовления простых блюд и гарниров из припущенных овощей.	Простые блюда и гарниры из припущенных овощей и грибов. Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.	2	
	Лабораторная работа			2	
	21-22	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из припущенных овощей.	Закрепление теоретических знаний по технологии приготовления и отпуска блюд и гарниров из припущенных овощей. Определение качества готовых блюд и гарниров. Проведение бракеража.	2	
	23-24	Технологический процесс приготовления простых блюд и гарниров из жареных и запечённых овощей и грибов.	Простые блюда и гарниры из жареных овощей и грибов. Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.	2	
	Лабораторная работа			2	
	25-26	Приготовление и	Закрепление теоретических знаний по технологии приготовления	2	

		отпуск блюд и гарниров из жаренных и запеченных овощей.	и отпуску блюд и гарниров из жареных овощей. Определение качества готовых блюд и гарниров. Проведение бракеража.		
	27-28	Технологический процесс приготовления простых блюд из фаршированных овощей.	Простые блюда и гарниры из фаршированных овощей и грибов. Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.	2	
	Лабораторная работа			4	
	29-30	Приготовление и отпуск блюд из фаршированных овощей.	Закрепление теоретических знаний по технологии приготовления и отпуску блюд фаршированных овощей. Определение качества готовых блюд и гарниров. Проведение бракеража.	2	
	31-32	Приготовление и отпуск блюд из фаршированных грибов.	Закрепление теоретических знания по технологии приготовления и отпуску блюд фаршированных грибов. Определение качества готовых блюд и гарниров. Проведение бракеража.	2	
	33-34	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по МДК.01.01		2	
Итого МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей грибов				34	
МДК 01.02. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы				34	
Раздел 1. Технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы и нерыбных продуктов моря.				16	
Тема 1.1. Значение рыбы в питании человека.	1	Значение рыбы в питании человека. Классификация и виды рыбы.	Значение рыбы в питании человека. Классификация и виды рыбы. пищевая ценность рыбы.	1	
Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка рыбы	2	Технологический процесс механической кулинарной	Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом. Обработка (разделка) чешуйчатой рыбы, обработка бесчешуйчатой рыбы. Размораживание и способы разделки рыбы.	1	

и нерыбных продуктов моря, приготовление полуфабрикатов		обработки рыбы с костным скелетом.			
	Лабораторная работа			2	
	3-4	Обработка рыбы с костным скелетом.	Самостоятельная работа обучающихся под контролем преподавателя. Закрепление теоретических знания по механической кулинарной обработке рыбы в целом виде, на порционные куски, филе. Проведение бракеража обработанной рыбы, условия и сроки хранения.	2	
	5-6	Технология приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания и жарки.	Технология приготовления полуфабрикатов. Панирование: виды, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов	2	
	Лабораторная работа			4	
	7-8	Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания.	Самостоятельная работа обучающихся под контролем преподавателя. Закрепление теоретических знания по механической кулинарной обработке рыбы и технологии приготовления полуфабрикатов для блюд из отварной, припущенной: филе без кожи и костей, кругляши, рыба целиком, филе с кожи и без костей. Проведение бракеража готовых полуфабрикатов, условия и сроки хранения.	2	
	9-10	Приготовление рыбных полуфабрикатов для жарки и запекания.	Самостоятельная работа обучающихся под контролем преподавателя. Закрепление теоретических знания по механической кулинарной обработке рыбы и технологии приготовления полуфабрикатов для блюд из жареной и запечённой рыбы: филе без кожи и костей, кругляши, рыба целиком, филе с кожи и без костей. Проведение бракеража готовых полуфабрикатов, условия и сроки хранения.	2	
	11-12	Технология приготовление котлетной, кнельной массы и полуфабрикатов из неё.	Технологический процесс приготовления котлетной массы, рецептура, требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов из котлетной массы.	2	

	Лабораторная работа			2	
	13-14	Приготовление рыбной котлетной и кнельной массы, полуфабрикаты из них.	Закрепление теоретических знания по приготовлению рыбной котлетной и кнельной массы, полуфабрикаты из них. Проведение бракеража готовых полуфабрикатов и подготовка их к условиям и срокам хранения.	2	
	15-16	Кулинарная обработка нерыбных продуктов моря.	Механическая кулинарная обработка некоторых нерыбных продуктов моря. Кулинарное использование, требование к качеству, условия и сроки хранения.	2	
Раздел 2. Технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из рыбы.				16	
Тема 2.1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы	17-18	Технологический процесс приготовления простых блюд из отварной и припущенной рыбы.	Технологический процесс приготовления, оформление и отпуск простых блюд из рыбы. Бракераж, условия и сроки хранения.	2	
	19-20	Технологический процесс приготовления простых блюд из жареной и запеченной рыбы.	Технологический процесс приготовления, оформление и отпуск простых блюд из рыбы. Бракераж, условия и сроки хранения.	2	
	Лабораторная работа			4	
	21-22	Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы.	Закрепление теоретических знания по теме: приготовление блюд из отварной, припущенной. Проведение бракеража готовых полуфабрикатов и подготовка их к условиям и срокам хранения.	2	
	23-24	Приготовление блюд из жареной, запечённой рыбы.	Закрепление теоретических знания по теме: приготовление блюд из жареной, запечённой рыбы. Проведение бракеража готовых полуфабрикатов и подготовка их к условиям и срокам хранения.	2	
	25-26	Технологический процесс приготовления	Технологический процесс приготовления, оформление и отпуск простых блюд из рыбной котлетной и кнельной массы. Бракераж, условия и сроки хранения.	2	

		простых блюд из рыбной котлетной и кнельной массы.			
	Лабораторная работа			4	
	27-28	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	Закрепление теоретических знания по технологии приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Проведение бракеража готовых блюд и подготовка их к условиям и срокам хранения.	2	
	29-30	Приготовление блюд из рыбной кнельной массы	Закрепление теоретических знания по технологии приготовления блюд из рыбной кнельной массы. Проведение бракеража готовых блюд и подготовка их к условиям и срокам хранения.	2	
	31-32	Технологический процесс приготовления простых блюд из нерыбных продуктов моря.	Технологический процесс приготовления, оформлениe и отпуск простых блюд из нерыбных продуктов моря. Бракераж, условия и сроки хранения.	2	
	33-34	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по МДК.01.02		2	
Итого МДК 01.02. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы				34	
	Учебная практика 01				288
Раздел 1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	Виды работ:				54
	1-6	Охране труда, техника безопасности в мастерской, оказание первой помощи при несчастных случаях. Общие сведения о пожарной безопасности и средств пожаротушения.			6
	7-12	Ознакомление с мастерской и цехами предприятий общественного питания.			6
	13-18	Общие сведения о материалах, инструментах, приспособлениях, оборудовании в овощном цехе, необходимых при механической кулинарной обработке и приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов. Организация рабочего места. Охрана труда и техника безопасности при работе с инструментами и оборудованием.			6
	19-24	Механическая кулинарная обработка, простая и сложная нарезка клубнеплодов. Требования к качеству, сроки хранения.			6
	25-30	Механическая кулинарная обработка капустных и луковых овощей. Требования к качеству, сроки хранения.			6
	31-36	Механическая кулинарная обработка, нарезка тыквенных и томатных овощей. Требования к качеству, сроки хранения.			6
	37-42	Механическая кулинарная обработка, нарезка свежих и соленых, маринованных огурцов. Требования к качеству, сроки хранения.			6
	43-48	Механическая кулинарная обработка и подготовка овощей к фаршированию.			6

	49-54	Механическая кулинарная обработка нарезка грибов (сушеных, соленых и маринованных). Требования к качеству, сроки хранения.	6
Раздел 2. Технология приготовле-ния блюд из ово-щей, плодов и грибов	Виды работ:		108
	55-60	Общие сведения об инструментах, приспособлениях и оборудовании необходимых при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов. Организация рабочего места. Охрана труда и техника безопасности при работе с инструментами и оборудованием.	6
	61-66	Технология приготовления блюд и гарниров из отварных овощей: картофельное пюре. Оформление, отпуск и требования к качеству.	6
	67-72	Технология приготовления блюд и гарниров из отварных овощей: фасоль овощная отварная, пюре из моркови. Оформление, отпуск и требования к качеству.	6
	73-78	Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей: картофель, жаренный ломтиками (из отварного). Кабачки жареные с помидорами. Оформление, отпуск и требования к качеству.	6
	79-84	Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей: картофель, жаренный во фритюре брусочками, картофель и кабачки, жареные основным способом. Оформление, отпуск и требования к качеству.	6
	85-90	Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей и грибов: грибы в сметанном соусе с картофелем, драники. Оформление, отпуск и требования к качеству.	6
	91-96	Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей: капуста тушеная, свекла, тушенная в сметане. Оформление, отпуск и требования к качеству.	6
	97-102	Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей: рагу из овощей. Оформление, отпуск и требования к качеству.	6
	103-108	Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов: картофель тушеный с грибами. Оформление, отпуск и требования к качеству.	6
	109-114	Технология приготовления. блюд из запеченных овощей и грибов: пудинг из моркови. Оформление, отпуск и требования к качеству.	6
	115-120	Технология приготовления блюд из запеченных овощей и грибов: запеканка овощная. Капуста цветная запечённая под соусом. Оформление, отпуск и требования к качеству.	6
	121-126	Технология приготовления фаршированных овощей: баклажаны, фаршированные овощами. Оформление, отпуск и требования к качеству.	6
	127-132	Технология приготовления фаршированных овощей и грибов: кабачки, фаршированные овощами, шампиньоны фаршированные. Оформление, отпуск и требования к качеству.	6
	133-138	Технология приготовления фаршированных овощей и грибов: помидоры, фаршированные грибами и рисом, фаршированного перца. Оформление, отпуск и требования к качеству.	6

	139-144	Технология приготовления блюд из овощных масс: картофельные и морковные котлеты. Оформление, отпуск и требования к качеству.	6
	145-150	Технология приготовления блюд из овощных масс: картофельные зразы, картофельный рулет. Оформление, отпуск и требования к качеству.	6
	151-156	Технология приготовления блюд из овощных масс: капустные котлеты. Оформление, отпуск и требования к качеству.	6
	157 -162	Проверочная работа на тему «Технология приготовления блюд из овощей и грибов». Оформление, отпуск и требования к качеству.	6
Раздел 3. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря	Виды работ:		54
	163-168	Общие сведения о материалах, инструментах, приспособлениях, оборудовании в рыбном цехе, необходимых при механической кулинарной обработке и приготовлении полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов. Организация рабочего места. Охрана труда и техника безопасности при работе с инструментами и оборудованием.	6
	169-174	Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы. Технология приготовления полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов.	6
	175-180	Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы. Технология приготовления полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов.	6
	181-186	Механическая кулинарная обработка осетровой рыбы. Технология приготовления полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов.	6
	187-192	Подготовка щуки и судака к фаршированию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
	193-198	Технология приготовления рыбной котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов.	6
	199-204	Механическая кулинарная обработка морепродуктов: омаров, лангустов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
	205-210	Механическая кулинарная обработка морепродуктов: крабов, креветок. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
	211-216	Механическая кулинарная обработка морепродуктов: речных раков. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
Раздел 4. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.	Виды работ:		72
	217-222	Общие сведения об инструментах, приспособлениях и оборудовании необходимых при приготовлении блюд и гарниров из рыбы и морепродуктов. Организация рабочего места. Охрана труда и техника безопасности при работе с инструментами и оборудованием.	6
	223-228	Технология приготовления блюд из припущенной рыбы: филе с кожей без костей, отварное; филе без кожи и костей припущенное с овощами. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	6

	229-234	Технология приготовления блюд из припущенной рыбы: рыба по-русски, рыба, припущенная в молоке. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.			6
	235-240	Технология приготовления блюд из припущенной рыбы: щука фаршированная (целиком, припущенная). Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.			6
	241-246	Технология приготовления блюд из жареной рыбы: рыба жареная с луком по-ленинградски, рыба жареная во фритюре, рыба жареная в тесте. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.			6
	247-252	Технология приготовления блюд из жареной рыбы: рыба жареная во фритюре. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.			6
	253-258	Технология приготовления блюд из жареной рыбы: рыба жареная в тесте. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.			6
	259-264	Технология приготовления блюд из запеченной рыбы: рыба, запеченная с картофелем по-русски. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.			6
	265-270	Технология приготовления блюд из запеченной рыбы: рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, по – московски. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.			6
	271-276	Технология приготовления блюд из запеченной рыбы: рыба, запеченная с помидорами. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.			6
	277-282	Технология приготовления блюд из запеченной рыбы: щука фаршированная, запеченная. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.			6
	283-288	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы: котлеты и биточки рыбные. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.			6
	Итого УП 01 за 1 семестр:				288
МДК 01.03. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы					42
Раздел 1. Технологического процесса механической кулинарной обработки мяса и домашней птицы.					20 (8)
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка мяса, с/х птицы и мясопродуктов и приготовление полуфабрикатов	1-2	Значение мяса, мяса птицы и мясных продуктов в питании человека.	Пищевая ценность. Виды мяса, мяса птицы и мясных продуктов. Определение доброкачественности мяса.	2	
	3-4	Механическая кулинарная обработка мяса говядины.	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса говядины. Оттаивание, обмывание, обсушивание, разруб и обвалка. Сортовое деление, кулинарное использование. Технология приготовления полуфабрикатов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых из мяса говядины. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	5-6	Механическая кулинарная обработка мяса баранины,	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса свинины, баранины. Оттаивание,	2	

		свинины.	обмывание, обсушивание, разруб и обвалка. Сортное деление, кулинарное использование. Технология приготовления полуфабрикатов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых из мяса говядины. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
7-8	Технология приготовления рубленной и котлетной массы.	Технологический процесс приготовления рубленной и котлетной массы и полуфабрикатов из нее полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
9-10	Механическая кулинарная обработка с/х птицы и полуфабрикаты из нее.	Механическая кулинарная обработка птицы. Оттаивание; опаливание; удаление головы, шейки, ножек; потрошение; промывание. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса птицы, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
11-12	Механическая кулинарная обработка субпродуктов	Пищевая ценность субпродуктов. Механическая кулинарная обработка субпродуктов. Полуфабрикаты из субпродуктов. Условия и сроки хранения.	2		
Лабораторная работа			8		
13-14	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса (свинины, говядины)	Закрепление теоретических знания по технологии приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса (свинины, говядины). Проведение бракеража готовых блюд и подготовка их к условиям и срокам хранения.	2		
15-16	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса (свинины, говядины)	Закрепление теоретических знания по технологии приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса (свинины, говядины). Проведение бракеража готовых блюд и подготовка их к условиям и срокам хранения.	2		
17-18	Приготовление полуфабрикатов из мяса с/х птицы.	Закрепление теоретических знания по технологии приготовления полуфабрикатов из мяса сельскохозяйственной птицы. Проведение бракеража готовых блюд и подготовка их к условиям и срокам хранения.	2		
19-20	Приготовление рубленной и котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	Закрепление теоретических знания по технологии приготовления полуфабрикатов из мясной котлетной и рубленной массы. Проведение бракеража готовых блюд и подготовка их к условиям и срокам хранения.	2		

Раздел 2. Технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и домашней птицы.				20 (10)	
Тема 1.2. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, мясопродуктов и с/х птицы	21-22	Технология приготовление простых блюд из отварного и припущенного мяса и мясных продуктов.	Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление и отпуск простых блюд из отварного и припущенного мяса и мясных продуктов. Бракераж, условия и сроки хранения.	2	
	23-24	Технология приготовление простых блюд из жареного и запечённого мяса и мясных продуктов.	Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление и отпуск простых блюд из жареного и запечённого мяса и мясных продуктов. Бракераж, условия и сроки хранения.	2	
	25-26	Технология приготовление простых блюд из тушеного мяса и мясных продуктов.	Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление и отпуск простых блюд из тушеного мяса и мясных продуктов. Бракераж, условия и сроки хранения.	2	
	Лабораторная работа			4	
	27-28	Приготовление простых блюд из отварного и жареного мяса.	Закрепление теоретических знания по технологии приготовления простых блюд из отварного и жареного мяса. Проведение бракеража готовых блюд и подготовка их к условиям и срокам хранения.	2	
	29-30	Приготовление простых блюд из запечённого и тушеного мяса.	Закрепление теоретических знания по технологии приготовления простых блюд из запечённого и тушеного, а мяса. Проведение бракеража готовых блюд и подготовка их к условиям и срокам хранения.	2	
	31-32	Технология приготовление простых блюд из мясной рубленой массы.	Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление и отпуск простых блюд из мясной рубленой массы. Бракераж, условия и сроки хранения.	2	
	Лабораторная работа			2	
	33-34	Приготовление простых блюд из мясной рубленой массы.	Закрепление теоретических знания по технологии простых блюд из мясной рубленой массы. Проведение бракеража готовых блюд и подготовка их к условиям и срокам хранения.	2	
	35	Технология приготовление простых блюд из отварного и жареного мяса с/х птицы.	Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление и отпуск простых блюд из отварного и жареного мяса с/х птицы. Бракераж, условия и сроки хранения.	1	
	36	Технология приготовление простых блюд из запечённого и тушеного,	Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление и отпуск простых блюд из запечённого и тушеного, а мяса с/х птицы. Бракераж, условия и сроки	1	

		мяса с/х птицы.	хранения.		
	Лабораторная работа			4	
	37-38	Приготовление простых блюд из жареного и запечённого мяса с/х птицы.	Закрепление теоретических знания по технологии простых блюд из жареного мяса с/х птицы. Проведение бракеража готовых блюд и подготовка их к условиям и срокам хранения.	2	
	39-40	Приготовление простых блюд из тушеного мяса с/х птицы.	Закрепление теоретических знания по технологии простых блюд из тушеного мяса с/х птицы. Проведение бракеража готовых блюд и подготовка их к условиям и срокам хранения.	2	
41-42		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по МДК 01.03.		2	
Итого МДК 01.03. 1 курс 2 семестр				42	
	Учебная практика 01.				510
Раздел 4. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря (продолжение)	Виды работ:				42
	289-295	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы: рыбные каштаны, рыбные зраз с луком и яйцом. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.			6
	296-300	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы: тефтели, фрикадельки рыбные в томатном соусе. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.			6
	301-306	Технология приготовления блюд из рыбной кнельной массы: кнели в соусе. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.			6
	307-312	Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря (кальмары, крабы). Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбных продуктов моря.			6
	313-318	Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря (раки, креветки, осьминоги). Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбных продуктов моря.			6
	319-324	Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря: кальмары фаршированные. Паста с морским коктейлем и сливками. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.			6
	325-330	Проверочная работа на тему: «Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря».			6
Раздел 5. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы	Виды работ:				246
	331-336	Общие сведения о материалах, инструментах, приспособлениях, оборудовании в мясном цехе, необходимых при механической кулинарной обработке и приготовлении полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов. Организация рабочего места. Охрана труда и техника безопасности при работе с инструментами и оборудованием.			6
	337-342	Определение доброкачественности мяса крупнорогатого скота органолептическим методом. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб и обвалка, кулинарное использование частей мяса.			6

343-348	Определение доброкачественности свиного мяса органолептическим методом. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб и обвалка, кулинарное использование частей мяса.	6
349-354	Определение доброкачественности мяса баранины органолептическим методом. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб и обвалка, кулинарное использование частей мяса.	6
355-360	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины для: ростбифа, отварного мяса. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
361-366	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины: шпигованное мясо. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
367-372	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины, свинины: грудинка фаршированная. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
373-378	Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины: бифштекс натуральный из вырезки. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
379-384	Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины: филе, лангет. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
385-390	Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины: антрекот, зразы натуральные. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
391-396	Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины: говядина духовая. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
397-402	Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины: ромштекс (в панировке, без панировки). Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
403-408	Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины: котлета натуральная. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
409-414	Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины: эскалоп. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6

415-420	Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины: шницель отбивной. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
421-426	Приготовление порционных полуфабрикатов из баранины: баранина духовая. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
427-432	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: бефстроганов, азу. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
433-438	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: гуляш, поджарка. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
439-444	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для шашлыка. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
445-450	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины для шашлыка. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
451-456	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины: рагу, мясо для плова. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
457-462	Приготовление котлетной массы из мяса говядины, свинины и полуфабрикатов из неё: котлеты, биточки. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
463-468	Приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из неё: шницель. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
469-474	Приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из неё: тефтели, фрикадельки. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
475-480	Приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из неё: рулет. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
481-486	Приготовление мясной рубленой массы и полуфабрикатов из неё: бифштекс рубленый. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6

487-492	Приготовление мясной рубленой массы и полуфабрикатов из неё: лангет рубленый, купаты. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
493-498	Приготовление мясной рубленой массы и полуфабрикатов из неё: люля-кебаб. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
499-504	Определение доброкачественности субпродуктов органолептическим методом. Технологический процесс механической кулинарной обработки субпродуктов: размораживание, обмывание, зачистка, вымачивание.	6
505-510	Определение доброкачественности домашней птицы органолептическим методом. Технологический процесс механической кулинарной обработки домашней птицы: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи и ножек.	6
511-516	Заправка (формовка) тушек домашней птицы для тепловой обработки целиком: «кармашек», «в одну нитку» и «в две нитки».	6
517-522	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов мяса птицы. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
523-528	Приготовление порционных полуфабрикатов мяса птицы: отделение большого и малого филе. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
529-534	Приготовление порционных полуфабрикатов из филе мяса птицы: котлета натуральная. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
535-540	Приготовление порционных полуфабрикатов из филе мяса птицы: котлета по-киевски. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
541-546	Приготовление порционных полуфабрикатов из филе мяса птицы: шницель постолочному. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
547-552	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса птицы: рагу, мясо для плова. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
553-558	Приготовление котлетной массы из мяса домашней птицы и полуфабрикатов из неё: котлеты, биточки. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6

	559-564	Приготовление котлетной массы из мяса домашней птицы и полуфабрикатов из неё: шницель, зразы. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	565-570	Определение доброкачественности пищевых отходов птицы (головы, гребешки, шейки) органолептическим методом. Технологический процесс механической кулинарной обработки: размораживание, ошпаривание, опаливание, обмывание, обсушивание.	6
	571-576	Определение доброкачественности пищевых отходов птицы (сердце, желудок, печень, крылышки) органолептическим методом. Технологический процесс механической кулинарной обработки: размораживание, ошпаривание, опаливание, обмывание, обсушивание.	6
Раздел 6. Мясные блюда			276
	577-582	Общие сведения об инструментах, приспособлениях и оборудовании необходимых при приготовлении блюд и гарниров из домашней птицы. Организация рабочего места. Охрана труда и техника безопасности при работе с инструментами, приспособлением и оборудованием.	6
	583-588	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Мясо отварное с овощами. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	589-594	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Котлеты натуральные паровые. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	595-600	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Шашлык. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	601-606	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Мясо, жаренное крупным куском, шпигованное. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	607-612	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Бифштекс с луком. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	613-618	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Лангет. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	619-624	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Антрекот. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	625-630	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Бефстроганов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6

631-636	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Поджарка. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением ре-жимов и условий хранения.	6
637-642	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Шашлык из свинины. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
643-648	Приготовление, оформление и подача блюд рубленой котлетной массы: Люля-кебаб. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
649-654	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Котлеты натуральные. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
655-660	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Эскалоп. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
661-666	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Котлеты отбивные. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
667-672	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Шницель. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
673-678	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Ромштекс. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением ре-жимов и условий хранения.	6
679-684	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Говядина, жаренная с ананасами и болгарским перцем. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
685-690	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Поросенок жареный. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
691-696	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Мясо шпигованное, тушеное. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
697-702	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Зразы отбивные. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6

703-708	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Жаркое по-домашнему, Азу. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
709-714	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Гуляш, Рагу из свинины, Плов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
715-720	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Говядина в луковом соусе запеченная. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
721-726	Приготовление, оформление и подача блюда из рубленой массы: Котлеты натуральные рубленые, Шницель натуральный рубленый. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий	6
727-732	Приготовление, оформление и подача простых блюд из котлетной массы: Котлеты, биточки, шницели. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
733-738	Приготовление, оформление и подача блюда из рубленой массы: Зразы рубленые, Рулет с луком и яйцом. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
739-744	Приготовление, оформление и подача простых блюд из котлетной массы: Тефтели, Фрикадельки в соусе. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
745-750	Приготовление, оформление и подача блюда из рубленой массы: Бифштекс рубленый с яйцом или луком. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
751-756	Приготовление, оформление и подача блюд из субпродуктов: Оладьи из печени, Паштет из печени. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
757-762	Приготовление, оформление и подача блюд из субпродуктов: Язык отварной с соусом. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
763-768	Приготовление, оформление и подача блюд мяса птицы: Котлеты по-киевски, Котлеты «Пожарские». Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
769-774	Приготовление, оформление и подача блюд мяса птицы: Цыплята-табака (грузинское национальное блюдо). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6

	775-780	Приготовление, оформление и подача блюд мяса птицы: Жаркое из курицы по-русски. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.			6
	781-786	Приготовление, оформление и подача блюд мяса птицы: Плов из птицы. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.			6
	787-792	Приготовление, оформление и подача блюд мяса птицы: Волованы с птицей или дичью и грибами. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.			6
	793-798	Приготовление, оформление и подача блюд мяса птицы: Птица, жаренная во фритюре. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.			6
Итого УП.01 за за 1 курс 2 семестр:					510
Итого УП.01. за 1 курс:					798
Итого за 1 курс:					908
2 курс, 3 семестр					326
МДК 01.04. Технология приготовления супов и соусов					38
Раздел 1. Технологический процесс приготовления бульонов, отваров, простых супов.					20 (6)
Тема 1.1. Приготовление бульонов, отваров	1	Значение супов в питании человека. Бульоны, отвары и их технологический процесс приготовления.	Роль бульонов в питании, пищевая ценность. Ассортимент, органолептическая оценка качества мяса, птицы и костей, температурный режим, правила приготовления, хранения и требование и качеству бульонов. Технологический процесс приготовления мясокостного бульона и бульонов из птицы, рыбы и грибов.	1	
Тема 1.2. Приготовление супов	2	Технология приготовления заправочных супов.	Роль первых блюд в питании человека. Классификация супов. Подготовка основного и дополнительного сырья для супов, правила приготовления заправочных супов, требования к качеству, правила отпуска и условия хранения.	1	
	3-4	Технология приготовления солянок.	Классификация солянок. Подготовка основного и дополнительного сырья для супов, правила приготовления солянок, требования к качеству, правила отпуска и условия хранения.	2	
	5-6	Супы с крупами, бобовыми и	Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения.	2	

		макаронными изделиям.			
	7-8	Технология приготовления молочных, прозрачных супов.	Молочные и прозрачные супы: характеристика, ассортимент. Подготовка основного и дополнительного сырья для супов, правила приготовления молочных и прозрачных супов, требования к качеству, правила отпуска и условия хранения.	2	
	9-10	Технология приготовления прозрачных и холодных супов.	Прозрачные и холодных супы: характеристика, ассортимент. Подготовка основного и дополнительного сырья для супов, правила приготовления прозрачных и холодных супов, требования к качеству, правила отпуска и условия хранения.	2	
	11-12	Технология приготовления сладких супов.	Сладкие и холодные супы: характеристика, ассортимент. Подготовка основного и дополнительного сырья для супов, правила приготовления молочных и прозрачных супов, требования к качеству, правила отпуска и условия хранения.	2	
	13-14	Технология приготовления супов-пюре.	Суп-пюре: характеристика, ассортимент. Подготовка основного и дополнительного сырья для супов, правила приготовления молочных и прозрачных супов, требования к качеству, правила отпуска и условия хранения.	2	
	Лабораторная работа			6	
	15-16	Приготовление заправочных супов: щи, борщ.	Закрепление теоретических знания по технологии приготовления заправочных супов: щи, борщ. Проведение бракеража готовых блюд и подготовка их к условиям и срокам хранения.	2	
	17-18	Приготовление заправочных супов: солянка домашняя.	Закрепление теоретических знания по технологии приготовления заправочных супов: солянка домашняя. Проведение бракеража готовых блюд и подготовка их к условиям и срокам хранения.	2	
	19-20	Приготовление молочных супов.	Закрепление теоретических знания по технологии приготовления молочных супов. Проведение бракеража готовых блюд и подготовка их к условиям и срокам хранения.	2	
Раздел 2. Технологический процесс приготовления соусов				16 (4)	
Тема 4.3.	21-22	Технология	Значение соусов в питании человека. Классификация	2	

Приготовление соусов		приготовления красного соуса и его производного.	соусов. Посуда, инвентарь, инструменты, применяемые при приготовлении соусов. Приготовление бульонов для соусов. Виды пассировок, их назначение. Технологический процесс приготовления основного красного соуса и его производного. Требования к качеству, правила отпуска и условия хранения.		
	23-24	Технология приготовления белого соуса и его производного	Технологический процесс приготовления основного белого соуса и его производного, соусов на сливочном масле. Требования к качеству, правила отпуска и условия хранения.	2	
	25-26	Технология приготовления соусов молочного, сметанного.	Технология приготовления, его производные, требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения.	2	
	27-28	Технология приготовления яично – масляных соусов.	Технология приготовления, производные, требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения. Масляные смеси, разновидности, использование.	2	
	29-30	Технология приготовления сладких соусов.	Технология приготовления, производные, требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения. Масляные смеси, разновидности, использование.	2	
	31-32	Приготовление заправок, соуса майонеза, маринада овощного.	Технология приготовления, производные, требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения.	2	
	Лабораторная работа			4	
	33-34	Приготовления красного соуса и его производные.	Закрепление теоретических знания по технологии приготовления основного красного соуса и его производных. Проведение бракеража готовых блюд и подготовка их к условиям и срокам хранения.	2	
	35-36	Приготовления и их производных.	Закрепление теоретических знания по технологии приготовления основного белого соуса и его производных. Проведение бракеража готовых блюд и подготовка их к условиям и срокам хранения.	2	

	37-38	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по МДК 01.04.		2	
МДК 01.05. Технология приготовления и оформления блюд из яиц и творога, блюд и изделий из теста, холодных блюд и закусок				68	
Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления блюд из яиц, творога, блюд и изделий теста.				44 (8)	
Тема 1.1. Блюда из яиц и творога	1-2	Блюда из яиц.	Значение блюд из яиц в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Блюда из яиц: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из яиц.	2	
	3-4	Блюда из творога.	Значение блюд из творога в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Блюда из творога: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из творога.	2	
	5-6	Лабораторная работа 1 Приготовление блюд из яиц (яйцо всмятку, «в мешочек», вкрутую яичница-глазунья, омлет).	Закрепление теоретических знания по технологии приготовления простых блюд из яиц. Проведение бракеража готовых блюд и подготовка их к условиям и срокам хранения.	2	
	7-8	Лабораторная работа 2 Приготовление блюд из творога : «Сырники из творога», «Запеканка из творога».	Закрепление теоретических знания по технологии простых блюд из творога. Проведение бракеража готовых блюд и подготовка их к условиям и срокам хранения.	2	
Тема 1.2. Мучные блюда.	9-12	Дрожжевое тесто безопарным способом и изделия из него.	Значение блюд из теста с фаршем в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Виды теста: пресное, дрожжевое. Технологический процесс	4	

			приготовление дрожжевого теста безопасным способом. Значение обминки и расстойки теста. Процессы, происходящие при брожении теста. Ассортимент изделий из теста, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд и изделий.		
	13-16	Дрожжевое тесто безопасным способом и изделия из него.	Технологический процесс приготовления дрожжевого теста безопасным способом. Значение обминки и расстойки теста. Процессы, происходящие при брожении теста. Ассортимент изделий из теста, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд и изделий.	4	
	17-18	Бездрожжевое тесто и изделия и блюда из него	Технологический процесс приготовления бездрожжевого теста, ассортимент изделий и блюд из теста (тесто для пельменей, вареников, тесто для оладий, блинчиков), оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд и изделий	2	
	19-20	Мучные блюда из теста с фаршем.	Технологический процесс приготовления мучных блюд с фаршем: чебуреки, манты. Оформление, отпуск, требования к качеству готовых блюд.	2	
МДК 01.06. Технология приготовления сладких блюд и напитков				52	
Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд и напитков				52 (12)	
Тема 1.1. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд	1-2	Общие сведения о сладких блюдах.	Значение сладких блюд в питании. Классификация. Подбор оборудования, посуды и инвентаря для приготовления и подачи сладких блюд.	2	
	3-4	Холодные нежелированные сладкие блюда. Натуральные свежие фрукты и ягоды.	Технологический процесс приготовления холодных нежелированных сладких блюд. Натуральные свежие фрукты и ягоды. Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.	2	
	5-6	Компоты.	Технологический процесс приготовления компотов. Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения,	2	

			температура и варианты подачи.		
	7-10	Холодные желированные сладкие блюда.	Технологический процесс приготовления холодных желируемых сладких блюд. Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.	4	
	11-16	Комбинированное занятие Кремы, взбитые сливки, мороженое.	Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.	6	
Учебная практика 01				288	
Раздел 6. Мясные блюда (продолжение)	Виды работ:				54
	799-804	Приготовление, оформление и подача блюд мяса птицы: Курица, фаршированная картофелем и черносливом, Курица фаршированная «Галантин». Оценка качества готовой продукции,			6
	805-810	Приготовление, оформление и подача простых блюд мяса: Окорочка, фаршированные грибами и сыром. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой			6
	811-816	ОТ, ТБ в мастерской, оказание первой помощи при несчастных случаях. Общие сведения о пожарной безопасности и средств пожаротушения.			6
	817-822	Общие сведения о материалах, инструментах, приспособлениях, оборудовании в мясном и горячем цехах, необходимых при механической кулинарной обработке и приготовлении блюд из субпродуктов домашней птицы. Организация рабочего места. Охрана труда и техника безопасности при работе с инструментами и оборудованием.			6
	823-828	Определение доброкачественности субпродуктов органолептическим методом. Технологический процесс механической кулинарной обработки субпродуктов: размораживание, обмывание, зачистка, вымачивание.			6
	829-834	Приготовление, оформление и подача блюд из субпродуктов птицы: котлеты из куриных порошков. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.			6
	835-840	Приготовление, оформление и подача блюд из субпродуктов птицы: Куриные окорочка фаршированные грибами. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.			6

Раздел 7. Технология приготовления супов	841-846	Приготовление, оформление и подача блюд из субпродуктов птицы: куриные рулетики. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	847-852	Проверочная работа на тему: «Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса, птицы и субпродуктов».	6
	Виды работ:		66
	853-858	Организация рабочего места в суповом цехе. ОТ и ТБ при работе с инструментами и оборудованием при приготовлении супов.	6
	859-864	Приготовление, оформление и подача заправочных супов: Борщ московский, борщ украинский. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	865-870	Приготовление, оформление и подача заправочных супов: Щи из свежей капусты. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	871-876	Приготовление, оформление и подача заправочных супов: Щи из квашенной капусты. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	877-882	Приготовление, оформление и подача заправочных супов: Рассольник домашний. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	883-888	Приготовление, оформление и подача супов с макарон. изд.: Суп картофельный с макаронных изделий. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	889-894	Приготовление, оформление и подача супов: Суп лапша домашняя. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	895-900	Приготовление, оформление и подача супов: Суп-пюре с курицей и овощами. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6

	901-906	Приготовление, оформление и подача супов: Солянка домашняя. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	907-912	Приготовление, оформление и подача супов: Уха рыбацкая. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	913-918	Приготовление, оформление и подача супов: Окрошка сборная мясная на кефире. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
Раздел 8. Технология приготовления соусов	Виды работ:		36
	919-924	Организация рабочего места в горячем цехе. ОТ и ТБ при работе с инструментами и оборудованием при приготовлении соусов.	6
	925-930	Приготовление, оформление и подача соусов: Соус красный основной. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	931-936	Приготовление, оформление и подача соусов: Соус красный с луком и огурцом. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	937-942	Приготовление, оформление и подача соусов: Соус белый основной. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	943-948	Приготовление, оформление и подача молочных и сметанных соусов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	949-954	Приготовление, оформление и подача холодных и сладких соусов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
Раздел 9. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	Виды работ:		54
	955-960	Организация рабочего места в горячем цехе. ОТ и ТБ при работе с инструментами и оборудованием. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	6
	961-966	Подготовка круп, бобовых для приготовления блюд. Приготовление, оформление и подача жидких и вязких каш. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6

	967-972	Приготовление, оформление и подача рассыпчатых каш. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	973-978	Приготовление, оформление и подача блюда «Биточки манные». Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением ре-жимов и условий хранения.	6
	979-984	Приготовление, оформление и подача блюда «Пудинг рисовый». Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением ре-жимов и условий хранения.	6
	985-990	Приготовление, оформление и подача блюда «Макаронник». Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	991-996	Приготовление, оформление и подача блюда «Макароны с сыром». Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	997-1002	Приготовление, оформление и подача блюда «Лапшевик». Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	1003-1008	Приготовление, оформление и подача сложных гарниров. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
Раздел 10. Приготовление блюд из яиц и творога	Виды работ:		48
	1009-1014	Орган. раб. места в горячем цехе. ОТ и ТБ при работе с инструментами и оборудовании при приготовлении блюд из яиц и творога. Определение доброкачественности яиц и творога. Обработка яиц.	6
	1015-1020	Приготовление, оформление и подача блюда «Яичница – глазунья». Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	1221-1226	Приготовление, оформление и подача блюда «Омлета с различными начинками». Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	1227-1032	Приготовление, оформление и подача блюда «Сырников из творога». Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6

	1033-1038	Приготовление, оформление и подача блюда «Творожная запеканка с морковью». Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	1039-1044	Приготовление, оформление и подача блюда «Вареники с творожным фаршем». Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	1045-1050	Варка яиц разной консистенции. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	1051-1056	Приготовление, оформление и подача блюда «Фаршированные яйца». Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
Раздел 11. Приготовление холодных блюд и закусок	Виды работ:		30
	1057-1062	Организация рабочего места в холодном цехе. ОТ и ТБ при работе с инструментами и оборудовании при приготовлении холодных блюд и закусок. Приготовление, оформление и подача простых и сложных бутербродов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	1063-1068	Приготовление, оформление и подача простых и сложных бутербродов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	1069-1074	Приготовление, оформление и подача закрытых бутербродов (сэндвичи). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	1075-1080	Приготовление, оформление и подача слоеных и комбинированных бутербродов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	1081-1086	Приготовление, оформление и подача коктейльных бутербродов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	Итого УП. 01 за 2 курс 3 семестр:		288
	Итого за 2 курс 3 семестр:		362
2 курс, 4 семестр			582
МДК 01.05. Технология приготовления и оформления блюд из яиц и творога, блюд и изделий из теста, холодных			48

блюд и закусок (продолжение)					
Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления блюд из яиц, творога, блюд и изделий теста. (продолжение)				24 (4)	
Тема 1.2. Мучные блюда. (продолжение)	21-28	Комбинированное занятие Приготовление и отпуск простых мучных блюд из теста с фарем: пельмени, вареники	Блюда из теста с фаршем: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из теста с фаршем.	8	
	29-30	Лабораторная работа 3 Приготовление и отпуск простых мучных блюд из теста с фарем: пельмени, вареники	Блюда из теста с фаршем: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из теста с фаршем.	2	
	31-38	Комбинированное занятие Приготовление и отпуск простых мучных блюд из теста с фаршем: пирожки с фаршем	Блюда из теста с фаршем: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из теста с фаршем.	8	
	39-40	Лабораторная работа 4 Приготовление и отпуск простых мучных блюд из теста с фаршем: пирожки с фаршем	Блюда из теста с фаршем: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из теста с фаршем.	2	
Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовления и оформления салатов.				12 (4)	
Тема 2.1. Бутерброды, гастрономические продукты порциями, приготовления и оформления салатов.	21-22	Бутерброды.	Виды бутербродов, технологический процесс приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	
	23-24	Открытые и закрытые бутерброды.	Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	
	25-26	Слоеные и комбинированные бутерброды.	Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	
	27-28	Гастрономические	Технологический процесс нарезки и оформления	2	

		продукты	блюд из гастрономических товаров, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.		
	29-30	Лабораторная работа 5 Приготовление и отпуск простых бутербродов.	Закрепление теоретических знания по технологии приготовления простых бутербродов. Проведение бракеража готовых блюд и подготовка их к условиям и срокам хранения.	2	
	31-32	Лабораторная работа 6 Приготовление и отпуск сложных бутербродов.	Закрепление теоретических знания по технологии приготовления сложных бутербродов. Проведение бракеража готовых блюд и подготовка их к условиям и срокам хранения.	2	
Раздел 3. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных блюд и закусок.				14 (6)	
Тема 3.1. Холодные блюда и закуски	33-34	Значение холодных блюд и закусок в питании.	Значение холодных блюд и закусок в питании человека. Санитарно – гигиенические требования к обработке продуктов. Общие положения приготовления холодных блюд и закусок. Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд и закусок.	2	
	35-36	Блюда и закуски из овощей, яиц и грибов.	Технологический процесс приготовления блюд и закусок из овощей, яиц и грибов, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	
	37	Блюда и закуски из рыбы.	Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	1	
	38	Блюда и закуски из мяса.	Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из мяса, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	1	
	39-40	Лабораторная работа 7 Приготовление холодных блюд.	Закрепление теоретических знания по технологии простых холодных блюд. Проведение бракеража готовых блюд и подготовка их к условиям и срокам хранения.	2	
	41-42	Лабораторная работа 8 Приготовление холодных закусок.	Закрепление теоретических знания по технологии простых холодных закусок. Проведение бракеража готовых блюд и подготовка их к условиям и срокам хранения.	2	

	43-44	Холодные желирующие блюда и закуски.	Технологический процесс приготовления желирующих блюд и закусок, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	
	45-46	Лабораторная работа 9 Приготовление желирующих блюд и закусок (студень, заливное)	Закрепление теоретических знания по технологии приготовления желирующи блюд и закусок. Проведение бракеража готовых блюд и подготовка их к условиям и срокам хранения.	2	
	47-48	Промежутосная аттестация в форме дифференцированного зачета по МДК 01.05.		2	
Итого МДК 01.05. Технология приготовления и оформления блюд из яиц и творога, блюд и изделий из теста, холодных блюд и закусок:				68	
МДК 01.06. Технология приготовления сладких блюд и напитков (продолжение)				36	
Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд и напитков (продолжение)				36 (12)	
Тема 1.1. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд (продолжение)	17-22	Комбинированное занятие Горячие сладкие блюда: пудинги, суфле.	Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.	6	
	23-28	Комбинированное занятие Горячие сладкие блюда: гренки, яблоки в тесте, печеные, шарлотка.	Технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.	6	
	29-30	Лабораторная работа 1. Приготовление и отпуск холодных желирующих сладких блюд.	Закрепление теоретических знания по технологии приготовлении и отпуска холодных желирующих сладких блюд. Проведение бракеража готовых блюд и подготовка их к условиям и срокам хранения	2	
	31-32	Лабораторная работа 2. Приготовление и отпуск холодных сладких блюд:	Закрепление теоретических знания по технологии приготовлении и отпуска холодных сладких блюд: кремы, взбитые сливки, мороженое. Проведение бракеража готовых	2	

		кремы, взбитые сливки, мороженое.	блюд и подготовка их к условиям и срокам хранения		
	33-34	Лабораторная работа 3. Приготовление и отпуск горячих сладких блюд: яблоки в тесте, пудинг.	Закрепление теоретических знания по технологии приготовления и отпуска горячих сладких блюд: яблоки в тесте, пудинг. Проведение бракеража готовых блюд и подготовка их к условиям и срокам хранения	2	
Тема 1.2. Приготовление простых холодных и горячих напитков	35-36	Простые холодные напитки. Кисели, морсы.	Ассортимент киселей, морсов, технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.	2	
	37-38	Простые холодные напитки. Газированные напитки. Холодный чай.	Ассортимент холодных газированных напитков, чая, технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.	2	
	39-40	Простые горячие напитки. Чай.	Ассортимент чая, технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.	2	
	41-42	Простые горячие напитки. Кофе.	Ассортимент кофе, технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.	2	
	43-44	Простые горячие напитки. Какао, шоколад.	Ассортимент какао, шоколада, технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.	2	
	45-46	Лабораторная работа 4. Приготовление и отпуск киселей, морсов и холодного чая.	Закрепление теоретических знания по технологии приготовления и отпуска холодных желирующих сладких блюд. Проведение бракеража готовых блюд и подготовка их к условиям и срокам хранения	2	
	47-48	Лабораторная работа 5. Приготовление и отпуск горячих напитков: чай, кофе.	Закрепление теоретических знания по технологии приготовления и отпуска холодных сладких блюд: кремы, взбитые сливки, мороженое. Проведение бракеража готовых блюд и подготовка их к условиям и срокам хранения	2	

	49-50	Лабораторная работа 6. Приготовление и отпуск горячих напитков: какао, шоколад	Закрепление теоретических знания по технологии приготовления и отпуска горячих сладких блюд: яблоки в тесте, пудинг. Проведение бракеража готовых блюд и подготовка их к условиям и срокам хранения	2	
	51-52	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по МДК 01.06.		2	
Итого МДК 01.06. Технология приготовления сладких блюд и напитков:				52	
Учебная практика 01.					198
Раздел 11. Приготовление холодных блюд и закусок (продолжение)	Виды работ:				48
	1087-1092	Приготовление, оформление и подача мясных и рыбных салатов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.			6
	1093-1098	Приготовление, оформление и подача холодных закусок из рыбы: рыба под маринадом, круасаны с горбушей. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.			6
	1099-1104	Приготовление, оформление и подача холодных закусок из рыбы: рулет из скумбрии с желатином. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.			6
	1105-1110	Приготовление, оформление и подача холодных закусок из рыбы: студень рыбный. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.			6
	1111-1116	Приготовление, оформление и подача холодных закусок из рыбы: рыба фаршированная (запечённая, припущенная). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.			6
	1117-1122	Приготовление, оформление и подача холодных и горячих закусок из мяса: заливное из птицы, мяса. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.			6
	1123-1128	Приготовление, оформление и подача холодных и горячих закусок из мяса: паштет из куриной печени. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой про-дукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.			6
	1129-1134	Проверочная работа на тему: «Холодные блюда и закуски»			6
Раздел 12. Приготовление сладких	Виды работ:				60
	1135-1140	Приготовление, оформление и подача основных горячих десертов: суфле, пудинги. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.			6

блюд и напитков	1141-1146	Приготовление, оформление и подача основных горячих десертов: Шарлотка с яблоками. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	1147-1152	Приготовление, оформление и подача сладких блюд: Самбук яблочный. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	1123-1158	Приготовление, оформление и подача сладких блюд: Муссы лимонный, шоколадный. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	1159-1164	Приготовление, оформление и подача сладких блюд: желе молочное, фруктовое, многослойное. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	1165-1170	Приготовление, оформление и подача сладких блюд: Яблоки в тесте жареные. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	1171-1176	Приготовление, оформление и подача горячих напитков: Чай (зеленый, красный, черный). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	1177-1182	Приготовление, оформление и подача горячих напитков: какао, кофе. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	1183-1188	Приготовление, оформление и подача холодных напитков: морсы, крушоны, флипп. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	1189-1194	Проверочная работа на тему: «Сладкие блюда и напитки»	6
Раздел 13. Приготовление блюд для лечебного питания	Виды работ:		30
	1195-1200	Приготовление, оформление и подача блюд лечебного питания: супы. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	1201-1206	Приготовление, оформление и подача блюд лечебного питания: блюда из овощей. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6

	1207-1212	Приготовление, оформление и подача блюд лечебного питания: салаты и винегреты. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	1213-1218	Приготовление, оформление и подача блюд лечебного питания: сладкие блюда и напитки. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	1219-1224	Проверочная работа на тему: «Приготовление блюд лечебного питания»	6
Раздел 14. Приготовление блюд и изделий из теста	Виды работ:		60
	1225-1230	Приготовление, оформление и подача блюд из теста: пельмени. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	1231-1236	Приготовление, оформление и подача блюд из теста: вареники. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	1237-1242	Приготовление, оформление и подача блюд из теста: манты. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	1243-1248	Приготовление, оформление и подача блюд из теста: позы. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	1249-1254	Приготовление, оформление и подача изделий из без дрожжевого теста: блинчики с начинкой. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	1255-1260	Приготовление, оформление и подача изделий из без дрожжевого теста: оладьи со сметаной. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	1261-1266	Приготовление, оформление и подача изделий из дрожжевого теста: пирожки печеные. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	1267-1272	Приготовление, оформление и подача изделий из дрожжевого теста: пирожки жареные. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	1273-1278	Приготовление, оформление и подача изделий из дрожжевого теста: расстегаи. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6

	1279-1280	Приготовление, оформление и подача изделий из дрожжевого теста: кулебяки. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.		2
Итого УП.01 за 2 курс 4 семестр:				198
Итого УП.01 за 2 курс:				522
Итого УП. 01 за все курсы:				1284
Производственная практика				
1. Обработка и нарезка овощей и грибов, приготовление блюд из овощей и грибов				54
	1-6	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, под-готовку пряностей и при-прав.	1. Подготовка сырья к производству. Обработка и нарезка овощей и грибов.	6
	7-12	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	1. Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из овощей (вареных) по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение браке-ража.	6
	13-18		2. Приготовление, оформление и подача простых блюд из грибов (свежих) по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение браке-ража.	6
	19-24		3. Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из овощей и грибов (припущенных) по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение браке-ража.	6
	25-30		4. Приготовление, оформление и подача простых блюд из грибов (консервированных) по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение браке-ража.	6
	31-36		5. Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из овощей и грибов (жареных) по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение браке-ража.	6
	37-42		6. Приготовление, оформление и подача простых блюд из грибов (сушеных) по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение браке-ража.	6

	43-48		7. Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из овощей и грибов (тушеных) по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение браке-ража.	6
	49-54		8.Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из овощей и грибов (запеченных) по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение браке-ража.	6
2. Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из рыбы				42
	55-60	Производить обработку рыбы с костным скелетом.	1. Подготовка сырья к производству. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы, бесчешуйчатой рыбы. Оценка качества рыбы проведение бракеража. Подготовка рыбы к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	61-66		2. Подготовка сырья к производству. Механическая кулинарная обработка пищевых рыбных отходов, нерыбных продуктов моря. Подготовка продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	67-72	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	1. Приготовление, оформление и подача блюд из чешуйчатой рыбы. Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Оценка качества рыбных полуфабрикатов, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	73-78		2.Приготовление, оформление и подача блюд из бесчешуйчатой рыбы. Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Оценка качества рыбных полуфабрикатов, проведение бракеража. к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	79-84	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным ске-летом.	1. Приготовление, оформление и подача блюд из пищевых рыбных отходов. Оценка качества полуфабрикатов их рыбных отходов, проведение бракеража.	6

			Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	
	85-90		2. Приготовление, оформление и подача блюд из нерыбных продуктов моря. Оценка качества полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	91-96		3. Приготовление, оформление и подача блюд из нерыбных продуктов моря. Оценка качества полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения	6
3. Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса и домашней птицы				96
	97-102	ПК 1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	1.Определение доброкачественности мяса, мясных продуктов органолептическим методом. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	103-108		2. Определение доброкачественности домашней птицы органолептическим методом. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	109-114		3. Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы и из филе птицы. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	115-120	ПК 2. Производить обработку и приготовление основных	1. Механическая кулинарная обработка мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб и обвалка, сортовое деление и кулинарное использование частей мяса.	6
	121-126		2. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины. Оценка качества готовых полуфабрикатов.	6

		полуфабрикатов из мяса, мясо-продуктов и домашней птицы.	Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	
	127-132		3. Приготовление порционных, полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	133-138		4. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	139-144		5. Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	145-150	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов	1. Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов (отварных). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	151-156		2. Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов (жареных). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	157-162		3. Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов (тушеных). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	163-168		4. Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов (запеченных). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	169-174	Готовить и оформлять простые блюда из	1. Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из домашней птицы (отварных). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением	6

		домашней птицы.	режимов и условий хранения.	
	175-180		2.Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из домашней птицы (жареных). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	181-186		3.Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из домашней птицы (тушеных). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	187-192		4.Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из домашней птицы (запеченных). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
4. Приготовление супов и соусов				54
	193-198	Готовить бульоны и отвары.	1. Подготовка сырья к производству. Приготовление бульонов и отваров. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции.	6
	199-204	Готовить простые супы.	1.Приготовление и отпуск заправочных супов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	205-210		2.Приготовление и отпуск пюреобразных супов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	211-216		3. Приготовление и отпуск молочных супов Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	217-222		4. Приготовление и отпуск холодных супов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	6

			Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	
	223-228		5. Приготовление и отпуск прозрачных супов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	229-234	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	1.Подготовка сырья к производству. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полу-фабрикатов (бульонов, пассеровок). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции.	6
	235-240	Готовить простые холодные и горячие соусы.	1.Подготовка сырья к производству. Приготовление простых горячих соусов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции.	6
	241-246		2. Подготовка сырья к производству. Приготовление простых холодных соусов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции.	6
5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста				52
	247-252	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	1. Подготовка круп, бобовых, жиров, сахара, муки, яиц, молока приготовления блюд и гарниров. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	253-258	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	1. Приготовление, оформление и подача блюд и гарниров из круп и риса по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	259-264		2. Приготовление, оформление и подача блюд и гарниров из бобовых по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка	6

			готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения	
	265-270		3. Приготовление, оформление и подача блюд и гарниров из кукурузы, по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения	6
	271-276	ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	1. Приготовление, оформление и подача блюд и гарниров из макаронных изделий по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	277-282	ПК 4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	1. Приготовление, оформление и подача блюд и гарниров из яиц по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	283-288		1. Приготовление, оформление и подача блюд и гарниров из творога по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	289-294	ПК 5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	1. Приготовление, оформление и подача мучных блюд из дрожжевого теста с фаршем по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	295-298		2. Приготовление, оформление и подача мучных блюд из бездрожжевого теста с фаршем по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	4
	299-300	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по ПП.01:		2
	1281-1282	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по УП.01:		2
	1283-1284	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по ПМ.01:		2
		Итого по ПМ.01:		1852

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы междисциплинарного курса предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного производства и учебного кулинарного цеха.

Программа учебной практики реализуется в учебных кулинарных цехах (столовая) расположенных на территории ГБПОУ ИТМ, кулинарной мастерской (студенческое кафе).

Учебная практика проводится в течение учебного года на 1,2 курсах. Учебной практикой руководят мастера производственного обучения по профессии 16675 Повар.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля;
- плакаты «Механическая кулинарная обработка рыбы», «Разделка рыбы на филе (пластование)», «Тельное из рыбы»
- схемы «Разделка рыбы с костным скелетом», «Обработка осетровой рыбы».

Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- весоизмерительное оборудование;

- инструменты, приспособления, инвентарь для кулинарной обработки рыбы и приготовления блюд из неё в достаточном количестве;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- механическое оборудование (электрические мясорубки, универсальный электрический привод с комплектом сменных механизмов и др.);
- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд из рыбы;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- холодильное оборудование.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- весоизмерительное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для кулинарной обработки рыбы и приготовления блюд из неё в достаточном количестве;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод с комплектом сменных механизмов и др.);
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд из рыбы;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- холодильное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное издание / Анфимова Н.А. - Москва : Академия, 2025. - 400 с.

2. Блюда из овощей и грибов : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. д.т.н., проф. А. С. Ратушного. - 4-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 47 с. - (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-05018-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2082477> – Режим доступа: по подписке.

3. Блюда из птицы, дичи и кролика : практическое руководство / А. С. Ратушный, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. д.т.н., проф. А. С. Ратушного. - 3-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 34 с. - (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-05443-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2082479> – Режим доступа: по подписке.

4. Медведь, Т. И. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента : учебное пособие / Т.И. Медведь. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 203 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1895448. - ISBN 978-5-16-017889-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2170814>– Режим доступа: по подписке.

5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое пособие / . - Москва : Дашков и К, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-394-05237-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084179>– Режим доступа: по подписке.

6. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 8-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 816 с. - ISBN 978-5-394-05093-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2063303> – Режим доступа: по подписке.

7. Эйдук, И. В. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции : учебное пособие / И.В. Эйдук. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 303 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1872659. - ISBN 978-5-16-017757-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1872659>– Режим доступа: по подписке.

8. Медведь, Т. И. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента : учебное пособие / Т.И. Медведь. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 203 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1895448. - ISBN 978-5-16-017889-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2170814>– Режим доступа: по подписке.

9. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / Н.А. Величко,

А.И. Машанов, Е.А. Речкина, Е.А. Рыгалова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 270 с. : ил. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-019037-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083712> – Режим доступа: по подписке.

10. Организация процессов приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебное пособие / И.У. Кусова, Н.А. Федотова, С.К. Ильдирова, А.Ю. Никитенко. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 179 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1913587. - ISBN 978-5-16-018151-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1913587> (дата обращения: 07.10.2024). – Режим доступа: по подписке.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)

2. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»

3. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

4. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

5. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

6. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и обороту способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительные источники

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2010 г.

2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2009 г.

3. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2007 г.

4. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г.

5. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: Академия, 2008 г.

6. Приготовление супов и соусов (ПМ.03) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 175 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35284-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1276489>– Режим доступа: по подписке.

7. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В.

Пичугина, А. А. Кучеренко, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 89 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35291-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1276504>— Режим доступа: по подписке.

8. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / авт.-сост. О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 158 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35285-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1276491>— Режим доступа: по подписке.

9. Пичугина, О. В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учебное пособие / авт.-сост. О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. - 221 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35290-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1323528>— Режим доступа: по подписке.

10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.

11. Семиряжко Т.Г. Кулинария: контрольные материалы. – М.: Академия, 2008 г.

12. Татарская Л. А. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария». – М.: Высшая школа, 2008 г.

13. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2009 г.

14. Владимцева, Т. М. Технология рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие / Т.М. Владимцева. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 328 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-019761-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2136162> – Режим доступа: по подписке.

15. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2010 г.

Периодические издания:

1. Журнал «Школа гастронома».

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.

2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет -ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения междисциплинарного курса осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;	Опрос, тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа, тематическая аттестация
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из яиц и творога, блюд и изделиям из теста, холодных блюд и закусок;	Опрос, тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа, тематическая аттестация
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;	Опрос, тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа, тематическая аттестация
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;	Опрос, тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа, тематическая аттестация
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;	Опрос, тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа, тематическая аттестация
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;	Опрос, тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа, тематическая аттестация
использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;	Опрос, тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа, тематическая аттестация
использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;	Опрос, тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа, тематическая аттестация
использовать различные технологии приготовления и оформления основных блюдам из яиц и творога, блюдам и изделиям из теста, холодных блюдам и закускам;	Опрос, тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа, тематическая аттестация
использовать различные технологии приготовления и оформления основных сладких блюд и напитков;	Опрос, тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа, тематическая аттестация
использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;	Опрос, тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа, тематическая аттестация
нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;	Опрос, тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа, тематическая аттестация

обрабатывать различными методами овощи и грибы;	Опрос, тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа, тематическая аттестация
охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;	Опрос, тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа, тематическая аттестация
охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для блюд и закусок из яиц и творога, блюд и изделий из теста, холодных блюд и закусок;	Опрос, тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа, тематическая аттестация
охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для сладких блюд и напитков;	Опрос, тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа, тематическая аттестация
охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;	Опрос, тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа, тематическая аттестация
оценивать качество готовых блюд и закусок;	Опрос, тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа, тематическая аттестация
оценивать качество готовых блюд;	Опрос, тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа, тематическая аттестация
оценивать качество готовых сладких блюд и напитков;	Опрос, тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа, тематическая аттестация
проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;	Опрос, тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа, тематическая аттестация
проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из яиц и творога, блюдам и изделиям из теста, холодным блюдам и закускам;	Опрос, тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа, тематическая аттестация
проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;	Опрос, тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа, тематическая аттестация
проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;	Опрос, тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа, тематическая аттестация
проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;	Опрос, тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа, тематическая аттестация

проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным сладким блюдам и напиткам.	Опрос, тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа, тематическая аттестация
Знать:	
органолептические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачества блюд и гарниров, способы устранения пороков в готовой кулинарной продукции	Опрос, тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа, тематическая аттестация
правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной кулинарной обработке сырья, приготовление полуфабрикатов и их ассортимент;	Опрос, тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа, тематическая аттестация
приемы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов;	Опрос, тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа, тематическая аттестация
приемы тепловой кулинарной обработки продуктов;	Опрос, тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа, тематическая аттестация
рецептуру и технологию приготовления блюд и кулинарных изделий;	Опрос, тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа, тематическая аттестация
сочетание пищевых продуктов;	Опрос, тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа, тематическая аттестация
условия, сроки хранения и реализацию готовой продукции.	Опрос, тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа, тематическая аттестация

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНО
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 86-ОД от 16 июня 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Иркутск, 2025

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организация-разработчик: ГБПОУ «Иркутской машиностроения им. Н.П.Трапезникова»

Разработчик:

М.М.Куркутова, преподаватель, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК сферы обслуживания

Протокол №8 от 20 июня 2025 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ.....	167
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ.....	167
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ.....	169
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ.....	188

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы учебной, производственной и производственной (преддипломной) практики

Рабочая программа производственного обучения и производственной практики является частью образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Рабочая программа разработана на основании учебного плана ГБПОУ ИТМ

1.2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы: производственное обучение и производственная практика входят в специальный курс.

1.3. Цели и задачи – требования к результатам освоения:

В рабочей программе определены основные умения в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ.

Целью учебной практики является:

- приобретение обучающимися опыта практической работы по профессии. **Задачами учебной практики (производственного обучения) являются:**
- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;
- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен уметь:

ВПД	Требования к умениям
Приготовление блюд из овощей и грибов	– проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; – обрабатывать различными методами овощи и грибы; – нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; – охлаждать и замораживать нарезанные овощи и гри-бы;

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	– проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; – готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
Приготовление супов и соусов	– проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; – использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; – оценивать качество готовых блюд; – охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
Приготовление блюд из рыбы	– проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; – использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; – оценивать качество готовых блюд;
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	– проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; – использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; – оценивать качество готовых блюд;
Приготовление холодных блюд и закусок	– проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; – использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; – оценивать качество холодных блюд и закусок; – выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

Приготовление сладких блюд и напитков	– проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; – использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; – оценивать качество готовых блюд;
Приготовление мучных блюд и изделий	– проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – определять их соответствие технологическим требованиям к простым мучным блюдам и изделиям; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления, мучных блюд и изделий; – использовать различные технологии приготовления и оформления мучных блюд и изделий; – оценивать качество готовых изделий.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной, производственной и производственной (преддипломной) практики

Наименование разделов	Учебная	Производственная
Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	54	300
Технология приготовления блюд из овощей, плодов и грибов	108	
Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря	54	
Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.	114	
Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы	246	
Мясные блюда	276	
Технология приготовления супов	66	
Технология приготовления соусов	36	

Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	54	
Приготовление блюд из яиц и творога	48	
Приготовление холодных блюд и закусок	78	
Приготовление сладких блюд и напитков	60	
Приготовление блюд для лечебного питания	30	
Приготовление блюд и изделий из теста	60	
Всего:	1284	300
Итого:	1584	

3.2. Календарно-тематический план учебной и производственной практики по основному виду деятельности Подготовка и осуществление технологических процессов изготовления сварных конструкций

Учебная практика УП.01.

№ 1	Виды работ 2	Объем часов 3
	1 курс, 1 семестр	288
	Раздел 1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	54
1-6	Охране труда, техника безопасности в мастерской, оказание первой помощи при несчастных случаях. Общие сведения о	6
7-12	Ознакомление с мастерской и цехами предприятий общественного	6
13-18	Общие сведения о материалах, инструментах, приспособлениях, оборудовании в овощном цехе, необходимых при механической кулинарной обработке и приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов. Организация рабочего места. Охрана труда и техника	6
19-24	Механическая кулинарная обработка, простая и сложная нарезка клубнеплодов. Требования к качеству, сроки хранения.	6
25-30	Механическая кулинарная обработка капустных и луковых овощей. Требования к качеству, сроки хранения.	6
31-36	Механическая кулинарная обработка, нарезка тыквенных и томатных овощей. Требования к качеству, сроки хранения.	6
37-42	Механическая кулинарная обработка, нарезка свежих и соленых, маринованных огурцов. Требования к качеству, сроки хранения.	6
43-48	Механическая кулинарная обработка и подготовка овощей к	6
49-54	Механическая кулинарная обработка нарезка грибов (сушеных, соленых и маринованных). Требования к качеству, сроки хранения.	6
	Раздел 2. Технология приготовления блюд из овощей, плодов и	108

55-60	Общие сведения об инструментах, приспособлениях и оборудовании необходимых при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов. Организация рабочего места. Охрана труда и	6
61-66	Технология приготовления блюд и гарниров из отварных овощей: картофельное пюре. Оформление, отпуск и требования	6
67-72	Технология приготовления блюд и гарниров из отварных овощей: фасоль овощная отварная, пюре из моркови.	6
73-78	Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей: картофель, жаренный ломтиками (из отварного). Кабачки жареные с помидорами. Оформление, отпуск и требования к	6
79-84	Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей: картофель, жаренный во фритюре брусочками, картофель и кабачки, жареные основным способом. Оформление, отпуск и	6
85-90	Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей и грибов: грибы в сметанном соусе с картофелем, драники.	6
91-96	Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей: капуста тушеная, свекла, тушенная в сметане. Оформление, отпуск и требования к качеству.	6
97-102	Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей: рагу из овощей. Оформление, отпуск и требования к	6
103-108	Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов: картофель тушеный с грибами. Оформление, отпуск и	6
109-114	Технология приготовления. блюд из запеченных овощей и грибов: пудинг из моркови. Оформление, отпуск и требования	6
115-120	Технология приготовления блюд из запеченных овощей и грибов: запеканка овощная. Капуста цветная запечённая под соусом.	6
121-126	Технология приготовления фаршированных овощей: баклажаны, фаршированные овощами. Оформление, отпуск и требования к	6
127-132	Технология приготовления фаршированных овощей и грибов: кабачки, фаршированные овощами, шампиньоны фаршированные.	6
133-138	Технология приготовления фаршированных овощей и грибов: помидоры, фаршированные грибами и рисом, фаршированного	6
139-144	Технология приготовления блюд из овощных масс: картофельные и морковные котлеты. Оформление, отпуск и	6
145-150	Технология приготовления блюд из овощных масс: картофельные зразы, картофельный рулет. Оформление, отпуск и требования к	6
151-156	Технология приготовления блюд из овощных масс: капустные котлеты. Оформление, отпуск и требования к качеству.	6
157 - 162	Проверочная работа на тему «Технология приготовления блюд из овощей и грибов». Оформление, отпуск и требования к качеству.	6
	Раздел 3. Механическая кулинарная обработка рыбы и	54
163-168	Общие сведения о материалах, инструментах, приспособлениях, оборудовании в рыбном цехе, необходимых при механической кулинарной обработке и приготовлении полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов. Организация рабочего места. Охрана труда и	6
169-174	Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы. Технология приготовления полуфабрикатов, требования к	6
175-180	Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы. Технология приготовления полу-фабрикатов, требования к	6
181-186	Механическая кулинарная обработка осетровой рыбы. Технология приготовления полуфабрикатов, требования к	6
187-	Подготовка щуки и судака к фаршированию, требования к качеству,	6

193-198	Технология приготовления рыбной котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки	6
199-204	Механическая кулинарная обработка морепродуктов: омаров, лангустов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
205-210	Механическая кулинарная обработка морепродуктов: крабов, креветок. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
211-216	Механическая кулинарная обработка морепродуктов: речных раков. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
Раздел 4. Техно-логия приготовления блюд из рыбы и нерыбных		72
217-222	Общие сведения об инструментах, приспособлениях и оборудовании необходимых при приготовлении блюд и гарниров из рыбы и морепродуктов. Организация рабочего места. Охрана	6
223-228	Технология приготовления блюд из припущенной рыбы: филе с кожей без костей, отварное; филе без кожи и костей припущенное с овощами. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	6
229-234	Технология приготовления блюд из припущенной рыбы: рыба по-русски, рыба, припущенная в молоке. Оформление и отпуск	6
235-240	Технология приготовления блюд из припущенной рыбы: щука фаршированная (целиком, припущенная). Оформление и отпуск	6
241-246	Технология приготовления блюд из жареной рыбы: рыба жареная с луком по-ленинградски, рыба жареная во фритюре, рыба жареная в тесте. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	6
247-	Технология приготовления блюд из жареной рыбы: рыба жареная во	6
253-258	Технология приготовления блюд из жареной рыбы: рыба жареная в тесте. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	6
259-264	Технология приготовления блюд из запеченной рыбы: рыба, запеченная с картофелем по-русски. Оформление и отпуск	6
265-270	Технология приготовления блюд из запеченной рыбы: рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, по – московски.	6
271-276	Технология приготовления блюд из запеченной рыбы: рыба, запеченная с помидорами. Оформление и отпуск блюд, правила и	6
277-282	Технология приготовления блюд из запеченной рыбы: щука фаршированная, запеченная. Оформление и отпуск блюд,	6
283-288	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы: котлеты и биточки рыбные. Оформление и отпуск	6
Итого УП 01 за 1 семестр:		288
1 курс, 2 семестр		510
	Раздел 4. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных	42
289-295	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы: рыбные каштаны, рыбные зраз с луком и яйцом. Оформление и	6
296-300	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы: тефтели, фрикадельки рыбные в томатном соусе. Оформление и	6
301-306	Технология приготовления блюд из рыбной кнельной массы: кнели в соусе. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки	6
307-312	Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря (кальмары, крабы). Требования к качеству, условия и сроки	6
313-318	Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря (раки, креветки, осьминоги). Требования к качеству, условия и	6
319-324	Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря: кальмары фаршированные. Паста с морским коктейлем и	6
325-330	Проверочная работа на тему: «Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из рыбы и нерыбных	6
	Раздел 5. Механическая кулинарная обработка мяса,	246

331-336	Общие сведения о материалах, инструментах, приспособлениях, оборудовании в мясном цехе, необходимых при механической кулинарной обработке и приготовлении полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов. Организация рабочего места. Охрана труда и	6
337-342	Определение доброкачественности мяса крупнорогатого скота органолептическим методом. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса: размораживание,	6
343-348	Определение доброкачественности свиного мяса органолептическим методом. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса: размораживание,	6
349-354	Определение доброкачественности мяса баранины органолептическим методом. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса: размораживание,	6
355-360	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины для: ростбифа, отварного мяса. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к	6
361-366	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины: шпигованное мясо. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением	6
367-372	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины, свинины: грудинка фаршированная. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению	6
373-378	Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины: бифштекс натуральный из вырезки. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению	6
379-384	Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины: филе, лангет. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и	6
385-390	Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины: антрекот, зразы натуральные. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению	6
391-396	Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины: говядина духовая. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением	6
397-402	Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины: ромштекс (в панировке, без панировки). Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к	6
403-408	Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины: котлета натуральная. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением	6
409-414	Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины: эскалоп. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий	6
415-420	Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины: шницель отбивной. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением	6
421-426	Приготовление порционных полуфабрикатов из баранины: баранина духовая. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением	6
427-432	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: бефстроганов, азу. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением	6

433-438	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: гуляш, поджарка. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением	6
439-444	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для шашлыка. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением	6
445-450	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины для шашлыка. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и	6
451-456	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины: рагу, мясо для плова. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением	6
457-462	Приготовление котлетной массы из мяса говядины, свинины и полуфабрикатов из неё: котлеты, биточки. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к	6
463-468	Приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из неё: шницель. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением	6
469-474	Приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из неё: тефтели, фрикадельки. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением	6
475-480	Приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из неё: рулет. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и	6
481-486	Приготовление мясной рубленой массы и полуфабрикатов из неё: бифштекс рубленый. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением	6
487-492	Приготовление мясной рубленой массы и полуфабрикатов из неё: лангет рубленый, купаты. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к	6
493-498	Приготовление мясной рубленой массы и полуфабрикатов из неё: люля-кебаб. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением	6
499-504	Определение доброкачественности субпродуктов органолептическим методом. Технологический процесс механической кулинарной обработки субпродуктов:	6
505-510	Определение доброкачественности домашней птицы органолептическим методом. Технологический процесс механической кулинарной обработки домашней птицы:	6
511-516	Заправка (формовка) тушек домашней птицы для тепловой обработки целиком: «кармашек», «в одну нитку» и «в две нитки».	6
517-522	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов мяса птицы. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий	6
523-528	Приготовление порционных полуфабрикатов мяса птицы: отделение большого и малого филе. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к	6
529-534	Приготовление порционных полуфабрикатов из филе мяса птицы: котлета натуральная. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением	6
535-540	Приготовление порционных полуфабрикатов из филе мяса птицы: котлета по-киевски. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением	6

541-546	Приготовление порционных полуфабрикатов из филе мяса птицы: шницель постолочному. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к	6
547-552	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса птицы: рагу, мясо для плова. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением	6
553-558	Приготовление котлетной массы из мяса домашней птицы и полуфабрикатов из неё: котлеты, биточки. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к	6
559-564	Приготовление котлетной массы из мяса домашней птицы и полуфабрикатов из неё: шницель, зразы. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению	6
565-570	Определение доброкачественности пищевых отходов птицы (голова, гребешки, шейки) органолептическим методом. Технологический процесс механической кулинарной обработки:	6
571-576	Определение доброкачественности пищевых отходов птицы (сердце, желудок, печень, крылышки) органолептическим методом. Технологический процесс механической кулинарной	6
	Раздел 6. Мясные блюда	276
577-582	Общие сведения об инструментах, приспособлениях и оборудовании необходимых при приготовлении блюд и гарниров из домашней птицы. Организация рабочего места. Охрана труда и	6
583-588	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Мясо отварное с овощами. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к	6
589-594	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Котлеты натуральные паровые. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению	6
595-600	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Шашлык. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением ре-	6
601-606	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Мясо, жаренное крупным куском, шпигованное. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой	6
607-612	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Бифштекс с луком. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и	6
613-618	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Лангет. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением	6
619-624	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Антрекот. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением ре-	6
625-630	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Бефстроганов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с	6
631-636	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Поджарка. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением ре-	6
637-642	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Шашлык из свинины. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с	6

643-648	Приготовление, оформление и подача блюд рубленой котлетной массы: Люля-кебаб. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению	6
649-654	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Котлеты натуральные. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с	6
655-660	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Эскалоп. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением	6
661-666	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Котлеты отбивные. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с	6
667-672	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Шницель. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением	6
673-678	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Ромштекс. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением ре-	6
679-684	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Говядина, жаренная с ананасами и болгарским перцем. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой	6
685-690	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Поросенок жареный. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с	6
691-696	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Мясо шпигованное, тушеное. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к	6
697-702	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Зразы отбивные. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с	6
703-708	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Жаркое подомашнему, Азу. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с	6
709-714	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Гуляш, Рагу из свинины, Плов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению	6
715-720	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Говядина в луковом соусе запеченная. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой	6
721-726	Приготовление, оформление и подача блюда из рубленой массы: Котлеты натуральные рубленые, Шницель натуральный рубленый. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	6
727-732	Приготовление, оформление и подача простых блюд из котлетной массы: Котлеты, биточки, шницели. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой	6
733-738	Приготовление, оформление и подача блюда из рубленой массы: Зразы рубленые, Рулет с луком и яйцом. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции	6
739-744	Приготовление, оформление и подача простых блюд из котлетной массы: Тефтели, Фрикадельки в соусе. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции	6

745-750	Приготовление, оформление и подача блюда из рубленой массы: Бифштекс рубленый с яйцом или луком. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой	6
751-756	Приготовление, оформление и подача блюд из субпродуктов: Оладьи из печени, Паштет из печени. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции	6
757-762	Приготовление, оформление и подача блюд из субпродуктов: Язык отварной с соусом. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению	6
763-768	Приготовление, оформление и подача блюд мяса птицы: Котлеты по-киевски, Котлеты «Пожарские». Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой	6
769-774	Приготовление, оформление и подача блюд мяса птицы: Цыпленок табака (грузинское национальное блюдо). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой	6
775-780	Приготовление, оформление и подача блюд мяса птицы: Жаркое из курицы по-русски. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению	6
781-786	Приготовление, оформление и подача блюд мяса птицы: Плов из птицы. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с	6
787-792	Приготовление, оформление и подача блюд мяса птицы: Волованы с птицей или дичью и грибами. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения	6
793-798	Приготовление, оформление и подача блюд мяса птицы: Птица, жаренная во фритюре. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению	6
Итого УП.01 за 1 курс 2 семестр:		510
Итого УП.01. за 1 курс:		798
Итого за 1 курс:		908
2 курс, 3 семестр		288
Раздел 6. Мясные блюда (продолжение)		54
799-804	Приготовление, оформление и подача блюд мяса птицы: Курица, фаршированная картофелем и черносливом, Курица	6
805-810	Приготовление, оформление и подача простых блюд мяса: Окорочка, фаршированные грибами и сыром. Оценка качества	6
811-816	ОТ, ТБ в мастерской, оказание первой помощи при несчастных случаях. Общие сведения о пожарной безопасности и средств	6
817-822	Общие сведения о материалах, инструментах, приспособлениях, оборудовании в мясном и горячем цехах, необходимых при механической кулинарной обработке и приготовлении блюд из субпродуктов домашней птицы. Организация рабочего места.	6
823-828	Определение доброкачественности субпродуктов органолептическим методом. Технологический процесс механической кулинарной обработки субпродуктов:	6
829-834	Приготовление, оформление и подача блюд из субпродуктов птицы: котлеты из куриных порошков. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и	6
835-840	Приготовление, оформление и подача блюд из субпродуктов птицы: Куриные окорочка фаршированные грибами. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и	6

841-846	Приготовление, оформление и подача блюд из субпродуктов птицы: куриные рулетики. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
847-852	Проверочная работа на тему: «Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса, птицы и	6
	Раздел 7. Технология приготовления супов	66
853-858	Организация рабочего места в суповом цехе. ОТ и ТБ при работе с инструментами и оборудованием при приготовлении супов.	6
859-864	Приготовление, оформление и подача заправочных супов: Борщ московский, борщ украинский. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий	6
865-870	Приготовление, оформление и подача заправочных супов: Щи из свежей капусты. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с	6
871-876	Приготовление, оформление и подача заправочных супов: Щи из квашенной капусты. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению	6
877-882	Приготовление, оформление и подача заправочных супов: Рассольник домашний. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к	6
883-888	Приготовление, оформление и подача супов с макарон. изд.: Суп картофельный с макаронных изделий. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой	6
889-894	Приготовление, оформление и подача супов: Суп лапша домашняя. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с	6
895-900	Приготовление, оформление и подача супов: Суп-пюре с курицей и овощами. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
901-906	Приготовление, оформление и подача супов: Солянка домашняя. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением	6
907-912	Приготовление, оформление и подача супов: Уха рыбацкая. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением	6
913-918	Приготовление, оформление и подача супов: Окрошка сборная мясная на кефире. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	Раздел 8. Технология приготовления соусов	36
919-924	Организация рабочего места в горячем цехе. ОТ и ТБ при работе с инструментами и оборудованием при приготовлении соусов.	6

925-930	Приготовление, оформление и подача соусов: Соус красный основной. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с	6
931-936	Приготовление, оформление и подача соусов: Соус красный с луком и огурцом. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с	6
937-942	Приготовление, оформление и подача соусов: Соус белый основной. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с	6
943-948	Приготовление, оформление и подача молочных и сметанных соусов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с	6
949-954	Приготовление, оформление и подача холодных и сладких соусов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с	6
	Раздел 9. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных	54
955-960	Организация рабочего места в горячем цехе. ОТ и ТБ при работе с инструментами и оборудовании. Приготовление блюд из круп,	6
961-966	Подготовка круп, бобовых для приготовления блюд. Приготовление, оформление и подача жидких и вязких каш. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	6
967-972	Приготовление, оформление и подача рассыпчатых каш. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением	6
973-978	Приготовление, оформление и подача блюда «Биточки манные». Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением ре-	6
979-984	Приготовление, оформление и подача блюда «Пудинг рисовый». Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением ре-	6
985-990	Приготовление, оформление и подача блюда «Макаронник». Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением	6
991-996	Приготовление, оформление и подача блюда «Макаронны с сыром». Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с	6
997-1002	Приготовление, оформление и подача блюда «Лапшевник». Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и	6
1003-1008	Приготовление, оформление и подача сложных гарниров. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и	6
	Раздел 10. Приготовление блюд из яиц и творога	48
1009-1014	Орган. раб. места в горячем цехе. ОТ и ТБ при работе с инструментами и оборудовании при приготовлении блюд из яиц и творога. Определение доброкачественности яиц и творога.	6
1015-1020	Приготовление, оформление и подача блюда «Яичница – глазунья». Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
1221-1226	Приготовление, оформление и подача блюда «Омлета с различными начинками». Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к	6

1227-1032	Приготовление, оформление и подача блюда «Сырников из творога». Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
1033-1038	Приготовление, оформление и подача блюда «Творожная запеканка с морковью». Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к	6
1039-1044	Приготовление, оформление и подача блюда «Вареники с творожным фаршем». Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
1045-1050	Варка яиц разной консистенции. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой	6
1051-1056	Приготовление, оформление и подача блюда «Фаршированные яйца». Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с	6
Раздел 11. Приготовление холодных блюд и закусок		30
1057-1062	Организация рабочего места в холодном цехе. ОТ и ТБ при работе с инструментами и оборудовании при приготовлении холодных блюд и закусок. Приготовление, оформление и подача простых и сложных бутербродов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой	6
1063-1068	Приготовление, оформление и подача простых и сложных бутербродов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с	6
1069-1074	Приготовление, оформление и подача закрытых бутербродов (сэндвичи). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с	6
1075-1080	Приготовление, оформление и подача слоеных и комбинированных бутербродов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий	6
1081-1086	Приготовление, оформление и подача коктейльных бутербродов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с	6
Итого УП. 01 за 2 курс 3 семестр:		288
2 курс, 4 семестр		198
Раздел 11. Приготовление холодных блюд и закусок (продолжение)		48
1087-1092	Приготовление, оформление и подача мясных и рыбных салатов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением	6
1093-1098	Приготовление, оформление и подача холодных закусок из рыбы: рыба под маринадом, круасаны с горбушей. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой	6
1099-1104	Приготовление, оформление и подача холодных закусок из рыбы: рулет из скумбрии с желатином. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой	6
1105-1110	Приготовление, оформление и подача холодных закусок из рыбы: студень рыбный. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с	6

1111-1116	Приготовление, оформление и подача холодных закусок из рыбы: рыба фаршированная (запечённая, припущенная). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой	6
1117-1122	Приготовление, оформление и подача холодных и горячих закусок из мяса: заливное из птицы, мяса. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой	6
1123-1128	Приготовление, оформление и подача холодных и горячих закусок из мяса: паштет из куриной печени. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой	6
1129-1134	Проверочная работа на тему: «Холодные блюда и закуски»	6
	Раздел 12. Приготовление сладких блюд и напитков	60
1135-1140	Приготовление, оформление и подача основных горячих десертов: суфле, пудинги. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к	6
1141-1146	Приготовление, оформление и подача основных горячих десертов: Шарлотка с яблоками. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой	6
1147-1152	Приготовление, оформление и подача сладких блюд: Самбук яблочный. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с	6
1123-1158	Приготовление, оформление и подача сладких блюд: Муссы лимонный, шоколадный. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению	6
1159-1164	Приготовление, оформление и подача сладких блюд: желе молочное, фруктовое, многослойное. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции	6
1165-1170	Приготовление, оформление и подача сладких блюд: Яблоки в тесте жареные. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с	6
1171-1176	Приготовление, оформление и подача горячих напитков: Чай (зеленый, красный, черный). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой	6
1177-1182	Приготовление, оформление и подача горячих напитков: какао, кофе. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением	6
1183-1188	Приготовление, оформление и подача холодных напитков: морсы, крошоны, флипп. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с	6
1189-1194	Проверочная работа на тему: «Сладкие блюда и напитки»	6
	Раздел 13. Приготовление блюд для лечебного питания	30
1195-1200	Приготовление, оформление и подача блюд лечебного питания: супы. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения	6
1201-1206	Приготовление, оформление и подача блюд лечебного питания: блюда из овощей. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с	6
1207-1212	Приготовление, оформление и подача блюд лечебного питания: салаты и винегреты. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению	6

1213-1218	Приготовление, оформление и подача блюд лечебного питания: сладкие блюда и напитки. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
1219-1224	Проверочная работа на тему: «Приготовление блюд лечебного	6
	Раздел 14. Приготовление блюд и изделий из теста	60
1225-1230	Приготовление, оформление и подача блюд из теста: пельмени. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением	6
1231-1236	Приготовление, оформление и подача блюд из теста: вареники. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением	6
1237-1242	Приготовление, оформление и подача блюд из теста: манты. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением	6
1243-1248	Приготовление, оформление и подача блюд из теста: позы. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением	6
1249-1254	Приготовление, оформление и подача изделий из без дрожжевого теста: блинчики с начинкой. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к	6
1255-1260	Приготовление, оформление и подача изделий из без дрожжевого теста: оладьи со сметаной. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к	6
1261-1266	Приготовление, оформление и подача изделий из дрожжевого теста: пирожки печеные. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к	6
1267-1272	Приготовление, оформление и подача изделий из дрожжевого теста: пирожки жареные. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к	6
1273-1278	Приготовление, оформление и подача изделий из дрожжевого теста: расстегаи. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с	6
1279-1280	Приготовление, оформление и подача изделий из дрожжевого теста: кулебяки. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с	2
1281-1282	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по УП.01:	2
	Итого УП.01 за 2 курс 4 семестр:	198
	Итого УП. 01:	1284

Производственная практика ПП.01.

№	Виды работ		Объем часов
1	2	3	4
2 курс, 4 семестр			108
1. Обработка и нарезка овощей и грибов, приготовление блюд из овощей и грибов			54
1-6	Производить первичную обработку,	1. Подготовка сырья к производству. Обработка и нарезка овощей и грибов.	6

	нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и при-прав.		
7-12	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	1. Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из овощей (вареных) по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	6
13-18		2. Приготовление, оформление и подача простых блюд из грибов (свежих) по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	6
19-24		3. Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из овощей и грибов (припущенных) по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	6
25-30		4. Приготовление, оформление и подача простых блюд из грибов (консервированных) по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	6
31-36		5. Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из овощей и грибов (жареных) по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	6
37-42		6. Приготовление, оформление и подача простых блюд из грибов (сушеных) по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	6
43-48		7. Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из овощей и грибов (тушеных) по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	6
49-54		8. Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из овощей и грибов (запеченных) по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	6
2. Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из рыбы			42
55-60	Производить обработку рыбы с	1. Подготовка сырья к производству. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы, бесчешуйчатой рыбы. Оценка качества	6

	костным скелетом.	рыбы проведение бракеража. Подготовка рыбы к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	
61-66		2. Подготовка сырья к производству. Механическая кулинарная обработка пищевых рыбных отходов, нерыбных продуктов моря. Подготовка продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
67-72	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	1. Приготовление, оформление и подача блюд из чешуйчатой рыбы. Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Оценка качества рыбных полуфабрикатов, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
73-78		2. Приготовление, оформление и подача блюд из бесчешуйчатой рыбы. Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Оценка качества рыбных полуфабрикатов, проведение бракеража. к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
79-84	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	1. Приготовление, оформление и подача блюд из пищевых рыбных отходов. Оценка качества полуфабрикатов их рыбных отходов, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
85-90		2. Приготовление, оформление и подача блюд из нерыбных продуктов моря. Оценка качества полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
91-96		3. Приготовление, оформление и подача блюд из нерыбных продуктов моря. Оценка качества полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения	6
3. Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса и домашней птицы			96
97-102	ПК 1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных	1. Определение доброкачественности мяса, мясных продуктов органолептическим методом. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
103-108	продуктов и домашней птицы	2. Определение доброкачественности домашней птицы органолептическим методом. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6

109-114		3. Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы и из филе птицы. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
115-120	ПК 2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясо-продуктов и домашней птицы.	1. Механическая кулинарная обработка мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб и обвалка, сортовое деление и кулинарное использование частей мяса.	6
121-126		2. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
127-132		3. Приготовление порционных, полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
133-138		4. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
139-144		5. Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
145-150	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов	1. Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов (отварных). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
151-156		2. Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов (жареных). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
157-162		3. Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов (тушеных). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
163-168		4. Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов (запеченных). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к	6

		хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	
169-174	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	1.Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из домашней птицы (отварных). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
175-180		2.Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из домашней птицы (жареных). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
181-186		3.Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из домашней птицы (тушеных). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
187-192		4.Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из домашней птицы (запеченных). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
4. Приготовление супов и соусов			54
193-198	Готовить бульоны и отвары.	1. Подготовка сырья к производству. Приготовление бульонов и отваров. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции.	6
199-204	Готовить простые супы.	1.Приготовление и отпуск заправочных супов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
205-210		2.Приготовление и отпуск пюреобразных супов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
211-216		3. Приготовление и отпуск молочных супов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
217-222		4. Приготовление и отпуск холодных супов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6

223-228		5. Приготовление и отпуск прозрачных супов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
229-234	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	1.Подготовка сырья к производству. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полу-фабрикатов (бульонов, пассеровок). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции.	6
235-240	Готовить простые холодные и горячие соусы.	1.Подготовка сырья к производству. Приготовление простых горячих соусов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции.	6
241-246		2. Подготовка сырья к производству. Приготовление простых холодных соусов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции.	6
5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста			52
247-252	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	1. Подготовка круп, бобовых, жиров, сахара, муки, яиц, молока приготовления блюд и гарниров. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
253-258	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	1. Приготовление, оформление и подача блюд и гарниров из круп и риса по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
259-264		2. Приготовление, оформление и подача блюд и гарниров из бобовых по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения	6
265-270		3. Приготовление, оформление и подача блюд и гарниров из кукурузы, по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения	6
271-276	ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из	1. Приготовление, оформление и подача блюд и гарниров из макаронных изделий по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение	6

	макаронных изделий.	бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	
277-282	ПК 4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	1. Приготовление, оформление и подача блюд и гарниров из яиц по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
283-288		1. Приготовление, оформление и подача блюд и гарниров из творога по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
289-294	ПК 5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	1. Приготовление, оформление и подача мучных блюд из дрожжевого теста с фаршем по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
295-298		2. Приготовление, оформление и подача мучных блюд из бездрожжевого теста с фаршем по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	4
299-300	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по ПП.01:		2

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;	Экспертное наблюдение, оценивание при выполнении практических занятий, решении ситуационных задач, прочих формах текущего контроля успеваемости, учебной практике; наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении производственного задания, оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик; промежуточная аттестация
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из яиц и творога, блюд и изделий из теста, холодных блюд и закусок;	
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;	
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;	

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
использовать различные технологии приготовления и оформления основных блюд из яиц и творога, блюдам и изделиям из теста, холодных блюдам и закускам;
использовать различные технологии приготовления и оформления основных сладких блюд и напитков;
использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
обрабатывать различными методами овощи и грибы;
охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для блюд и закусок из яиц и творога, блюд и изделиям из теста, холодных блюд и закусок;
охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для сладких блюд и напитков;
охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
оценивать качество готовых блюд и закусок;
оценивать качество готовых блюд;
оценивать качество готовых сладких блюд и напитков;
проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из яиц и творога, блюдам и изделиям из теста, холодных блюдам и закускам;

проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;	
проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;	
проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;	
проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным сладким блюдам и напиткам.	
Знать:	
органолептические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачества блюд и гарниров, способы устранения пороков в готовой кулинарной продукции	Экспертное наблюдение, оценивание при выполнении практических занятий, решении ситуационных задач, прочих формах текущего контроля успеваемости, учебной практике; наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении производственного задания, оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик; промежуточная аттестация
правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной кулинарной обработке сырья, приготовление полуфабрикатов и их ассортимент;	
приемы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов;	
приемы тепловой кулинарной обработки продуктов;	
рецептуру и технологию приготовления блюд и кулинарных изделий;	
сочетание пищевых продуктов;	
условия, сроки хранения и реализацию готовой продукции.	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕН
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 86-ОД от 16 июня 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ИА. Квалификационный экзамен

Иркутск, 2025

Профессиональная подготовка по профессии рабочих 16675 Повар завершается на 2 курсе итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационной характеристики, указанной в настоящей АОППО.

I. ПРАКТИЧЕСКАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

Экзаменационный билет № 1

квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, учебно-методической литературой, калькулятором.

Время выполнения задания – 360 мин.

Последовательность выполнения задания:

- технологические карты блюд
- расчет блюд, краткое описание технологической последовательности приготовления блюда.
- организация рабочего места;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
- определение доброкачественности сырья, взвешивание;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

Задание

1. Составьте технологические карты наготавливаемые блюда (расчёт блюд на 3 порции).
2. Приготовьте и оформите блюда на подачу:
 - Салат «Витаминный» (2 вариант)
 - Рыба в кляре, с соусом «Тартар».
 - Яблочный самбук
3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Экзаменационный билет № 2

квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, учебно-методической литературой, калькулятором.

Время выполнения задания – 360 мин.

Последовательность выполнения задания:

- технологические карты блюд
- расчет блюд, краткое описание технологической последовательности

приготовления блюда.

- организация рабочего места;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
- определение доброкачественности сырья, взвешивание;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

Задание

1. Составьте технологические карты наготавливаемые блюда (расчёт блюд на 3 порции).
2. Приготовьте и оформите блюда на подачу:
 - Салат «Столичный».
 - Зразы, рубленные с картофельным пюре, соус красный основной с овощами.
 - Компот из сухофруктов.
3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Экзаменационный билет № 3

квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, учебно-методической литературой, калькулятором.

Время выполнения задания – 360 мин.

Последовательность выполнения задания:

- технологические карты блюд
- расчет блюд, краткое описание технологической последовательности приготовления блюда.
- организация рабочего места;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
- определение доброкачественности сырья, взвешивание;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

Задание

1. Составьте технологические карты наготавливаемые блюда (расчёт блюд на 3 порции).
2. Приготовьте и оформите блюда на подачу:
 - Салат «Подсолнух».
 - Чахохбили по-грузински.
 - Кисель из с/м ягоды.
3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Экзаменационный билет № 4
квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, учебно-методической литературой, калькулятором.

Время выполнения задания – 360 мин.

Последовательность выполнения задания:

- технологические карты блюд
- расчет блюд, краткое описание технологической последовательности приготовления блюда.
- организация рабочего места;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
- определение доброкачественности сырья, взвешивание;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

Задание

1. Составьте технологические карты наготавливаемые блюда (расчёт блюд на 3 порции).
2. Приготовьте и оформите блюда на подачу:
 - Салат «Летний»
 - Бефстроганов с картофельными крокетами, соус красный основной.
 - Кисель из кураги.

Экзаменационный билет № 5
квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, учебно-методической литературой, калькулятором.

Время выполнения задания – 360 мин.

Последовательность выполнения задания:

- технологические карты блюд
- расчет блюд, краткое описание технологической последовательности приготовления блюда.
- организация рабочего места;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
- определение доброкачественности сырья, взвешивание;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

Задание

1. Составьте технологические карты наготавливаемые блюда (расчёт блюд на 3 порции).

2. Приготовьте и оформите блюда на подачу:
 - Салат «Абхазия»
 - Жульен с курицей и грибами.
 - Яблочный мусс.
3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Экзаменационный билет № 6
квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, учебно-методической литературой, калькулятором.

Время выполнения задания – 360 мин.

Последовательность выполнения задания:

- технологические карты блюд
- расчет блюд, краткое описание технологической последовательности приготовления блюда.
- организация рабочего места;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
- определение доброкачественности сырья, взвешивание;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

Задание

1. Составьте технологические карты наготавливаемые блюда (расчёт блюд на 3 порции).
2. Приготовьте и оформите блюда на подачу:
 - Винегрет овощной.
 - Котлеты рыбные, рассыпчатая гречневая каша, соус красный основной с овощами.
 - Блинчики с маслом.
3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Экзаменационный билет № 7
квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, учебно-методической литературой, калькулятором.

Время выполнения задания – 360 мин.

Последовательность выполнения задания:

- технологические карты блюд
- расчет блюд, краткое описание технологической последовательности приготовления блюда.

- организация рабочего места;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
- определение доброкачественности сырья, взвешивание;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

Задание

1. Составьте технологические карты наготавливаемые блюда (расчёт блюд на 3 порции).
2. Приготовьте и оформите блюда на подачу:
 - Салат «Цезарь с курицей».
 - Суп пюре с курицей и овощами.
 - Блинчики с творогом и сметаной.
3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Экзаменационный билет № 8

квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, учебно-методической литературой, калькулятором.

Время выполнения задания – 360 мин.

Последовательность выполнения задания:

- технологические карты блюд
- расчет блюд, краткое описание технологической последовательности приготовления блюда.
- организация рабочего места;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
- определение доброкачественности сырья, взвешивание;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

Задание

1. Составьте технологические карты наготавливаемые блюда (расчёт блюд на 3 порции).
2. Приготовьте и оформите блюда на подачу:
 - Салат «Арбузная долька».
 - Суп лапша домашняя.
 - Сырники из творога, соус сметанный.
3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Экзаменационный билет № 9

квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, учебно-методической литературой, калькулятором.

Время выполнения задания – 360 мин.

Последовательность выполнения задания:

- технологические карты блюд
- расчет блюд, краткое описание технологической последовательности приготовления блюда.

- организация рабочего места;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
- определение доброкачественности сырья, взвешивание;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

Задание

1. Составьте технологические карты наготавливаемые блюда (расчёт блюд на 3 порции).
2. Приготовьте и оформите блюда на подачу:
 - Салат «Овощной».
 - Окорочка фаршированные сыром и грибами, рис припущенный с овощами, соус «Бешамель».
 - Кофе по-турецки.
3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Экзаменационный билет № 10

квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, учебно-методической литературой, калькулятором.

Время выполнения задания – 360 мин.

Последовательность выполнения задания:

- технологические карты блюд
- расчет блюд, краткое описание технологической последовательности приготовления блюда.

- организация рабочего места;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
- определение доброкачественности сырья, взвешивание;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

Задание

1. Составьте технологические карты наготавливаемые блюда (расчёт блюд на 3 порции).
2. Приготовьте и оформите блюда на подачу:
 - Салат «Цезарь с рыбой».
 - Жаркое по-домашнему.

- Чай зеленый.
- 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Экзаменационный билет № 11

квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, учебно-методической литературой, калькулятором.

Время выполнения задания – 360 мин.

Последовательность выполнения задания:

- технологические карты блюд
- расчет блюд, краткое описание технологической последовательности приготовления блюда.
- организация рабочего места;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
- определение доброкачественности сырья, взвешивание;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

Задание

1. Составьте технологические карты наготавливаемые блюда (расчёт блюд на 3 порции).
2. Приготовьте и оформите блюда на подачу:
 - Салат «Сельдь под шубой».
 - Паста с кальмарами в сливочно-сырном соусе.
 - Чай чёрный с лимоном.
3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Экзаменационный билет № 12

квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, учебно-методической литературой, калькулятором.

Время выполнения задания – 360 мин.

Последовательность выполнения задания:

- технологические карты блюд
- расчет блюд, краткое описание технологической последовательности приготовления блюда.
- организация рабочего места;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
- определение доброкачественности сырья, взвешивание;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;

Задание

1. Составьте технологические карты наготавливаемые блюда (расчёт блюд на 3 порции).
2. Приготовьте и оформите блюда на подачу:
 - Салат «Подсолнух».
 - Азу по-татарски.
 - Молочное желе.
3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Экзаменационный билет № 13

квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, учебно-методической литературой, калькулятором.

Время выполнения задания – 360 мин.

Последовательность выполнения задания:

- технологические карты блюд
- расчет блюд, краткое описание технологической последовательности приготовления блюда.
- организация рабочего места;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
- определение доброкачественности сырья, взвешивание;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

Задание

1. Составьте технологические карты наготавливаемые блюда (расчёт блюд на 3 порции).
2. Приготовьте и оформите блюда на подачу:
 - Салат из свежих овощей.
 - Рыбные каштаны с соусом «Тартар».
 - Апельсиновое желе.
3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Экзаменационный билет № 14

квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, учебно-методической литературой, калькулятором.

Время выполнения задания – 360 мин.

Последовательность выполнения задания:

- технологические карты блюд
- расчет блюд, краткое описание технологической последовательности приготовления блюда.
- организация рабочего места;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
- определение доброкачественности сырья, взвешивание;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

Задание

1. Составьте технологические карты наготавливаемые блюда (расчёт блюд на 3 порции).
2. Приготовьте и оформите блюда на подачу:
 - Салат «Мясной».
 - Картофельные зразы со сметанным соусом.
 - Морс из замороженных ягод.
3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Экзаменационный билет № 15

квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, учебно-методической литературой, калькулятором.

Время выполнения задания – 360 мин.

Последовательность выполнения задания:

- технологические карты блюд
- расчет блюд, краткое описание технологической последовательности приготовления блюда.
- организация рабочего места;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
- определение доброкачественности сырья, взвешивание;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

Задание

1. Составьте технологические карты наготавливаемые блюда (расчёт блюд на 3 порции).
2. Приготовьте и оформите блюда на подачу:
 - Салат из крабовых палочек.
 - Мясо шпигованное, овощной гарнир, соус красный основной.
 - Компот из кураги.
3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

II. ПРОВЕРКА ТЕОРЕТИЧЕСКИХ ЗНАНИЙ

Экзаменационный билет № 1

квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

1. Ассортимент блюд и гарниров из варёных овощей. Технология приготовления картофельного пюре. Требования к качеству. Правила подачи.
2. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста и изделий из него: пирожков печеных с повидлом. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Экзаменационный билет № 2

квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

1. Технология обработки сырья и приготовление блюда рагу овощное. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
2. Технология приготовления пресного теста для вареников. Приготовление вареников с вишней. Правила подачи. Бракераж блюда.

Экзаменационный билет № 3

квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

1. Первичная обработка корнеплодов. Технология приготовления котлет морковных. Требования к качеству. Правила подачи.
2. Технология приготовления пресного теста для лапши домашней. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Экзаменационный билет № 4

квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

1. Первичная обработка капустных овощей. Технология приготовления капусты тушеной. Требования к качеству. Бракераж блюда.
2. Технология приготовления пресного теста для блинчиков. Технология приготовления блинчиков с творогом. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.

Экзаменационный билет № 5

квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

1. Технология приготовления щей из квашеной капусты с картофелем. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.
2. Ассортимент запеченных рыбных блюд. Технология приготовления рыбы запеченной по-русски. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Экзаменационный билет № 6
квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

1. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Виды полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов для варки, жарки. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

2. Классификация напитков. Правила заваривания чая. Технология приготовления и правила подачи чая с сахаром и лимоном. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Экзаменационный билет № 7
квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

1. Технология приготовления борща из свежей капусты с картофелем. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.

2. Технология подготовки сырья и приготовление рулета из рыбной котлетной массы. Требования к качеству. Бракераж блюда.

Экзаменационный билет № 8
квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

1. Технология приготовления рассольника ленинградского. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.

2. Ассортимент салатов из вареных овощей. Технология приготовления винегрета овощного с заправкой салатной. Правила подачи. Бракераж блюда.

Экзаменационный билет № 9
квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

1. Технология приготовления супа картофельного с бобовыми. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

2. Технология приготовления котлет рыбных с соусом грибным. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Экзаменационный билет № 10
квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

1. Технология приготовления супа молочного с вермишелью. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

2. Технология приготовления рыбы припущенной с соусом польским. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.

Экзаменационный билет № 11
квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

1. Технология обработки сырья для приготовления блюда жаркое по - домашнему.. Бракераж блюда.
2. Классификация сладких блюд. Технология приготовления киселя из свежих плодов. Правила подачи. Требования к качеству.

Экзаменационный билет № 12
квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

1. Технология приготовления сырников из творога с соусом молочным. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.
2. Первичная обработка сельскохозяйственной птицы. Технология приготовления и подачи птицы отварной с припущенным рисом. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Экзаменационный билет № 13
квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

1. Технология приготовления омлета натурального запеченного. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
2. Ассортимент блюд из отварного мяса. Технология приготовления и подачи говядины отварной с соусом красным. Требования к качеству. Бракераж блюда

Экзаменационный билет № 14
квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

1. Технология приготовления макарон отварных с маслом. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.
2. Технология приготовления и подачи гуляша из свинины с пюре гороховым. Требования к качеству. Бракераж блюда.

Экзаменационный билет № 15
квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

1. Ассортимент блюд из вязких каш. Технология приготовления биточков рисовых с соусом. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения
2. Технология приготовления и кулинарное использование фарша яблочного. Условия и сроки хранения.

Общее количество часов, отводимое на квалификационный экзамен – 12 часов.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНО
Приказом ГБПОУ ИТМ
№ 86-ОД от 16 июня 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

адаптированной основной образовательной программы профессионального
обучения

государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения Иркутской области

«Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

профессиональной подготовки по профессии рабочих

16675 Повар

(из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья)

Квалификация:

Повар 2 разряда

Форма обучения - очная

Срок освоения программы – 2 г.

Иркутск, 2025

Рабочая программа воспитания является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

Составитель:

Федулова Анастасия Александровна

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
РАЗДЕЛ 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ	208
РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМСЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ	218
РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	220
РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	223

РАЗДЕЛ 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

1.1. Пояснительная записка

Рабочая программа воспитания обучающихся профессиональной образовательной организации реализуется в единстве урочной и внеурочной деятельности, осуществляемой образовательной организацией совместно с семьей и другими институтами воспитания, является частью АОППО.

Данная программа определяет общую стратегию, модули и содержание системы воспитания в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» (далее - ГБПОУ ИТМ).

Рабочая программа воспитания ГБПОУ ИТМ рассчитана на период обучения по специальностям и рабочим профессиям (2021-2025 годы), включает в себя рабочий план воспитания, который имеет модульную структуру. Разработана с учётом мнения студенческого Совета, Совета родителей, педагогического Совета, утверждена решением руководителя учреждения и является обязательной для исполнения всеми педагогическими работниками ГБПОУ ИТМ.

Целью разработки рабочей программы воспитания ГБПОУ ИТМ является повышение качества и эффективности воспитательной деятельности, направленной на развитие личности, создание условий для профессионального самоопределения и социализации обучающихся в российском обществе на основе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся ценностных духовно-нравственных ориентиров, чувства патриотизма и гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества, к закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, к природе и окружающей среде с учетом региональных особенностей.

Программа воспитания в ГБПОУ ИТМ позволяет педагогам скоординировать свои усилия, направленные на воспитание обучающихся по заданным специальностям и рабочим профессиям. Реализация программы позволяет создать оптимальные условия для успешного личностного развития каждого студента, обеспечивает формирование социально значимых качеств, развитие познавательных интересов и способностей, мотивацию к учебному труду и саморазвитию.

1.2. Паспорт рабочей программы воспитания

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 Повар (из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья)
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: – Конституция Российской Федерации; – Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; – Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304); – распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; – Федеральная государственная Программа развития воспитательной компоненты в образовательных организациях; – Основы государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года;

	– Приказ Министерства экономического развития Российской Федерации от 24.01.2020 «Об утверждении методик расчета показателей федерального проекта «Кадры для цифровой экономики» национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации»; – Прогноз социально-экономического развития Российской Федерации на период до 2036 года; – Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения ГБПОУ ИО «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар». Утверждена приказом ГБПОУ ИО ИТМ № № 86-ОД от 16 июня 2025 г.
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих на практике
Сроки реализации программы	В соответствии со сроком обучения по адаптированной образовательной программе профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 Повар (из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья), 2 года
Исполнители программы	Директор, заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, сотрудники учебной части, руководители цикловых комиссий, педагог-психолог, педагог-организатор, социальный педагог, педагоги дополнительного образования, руководитель физвоспитания, заведующий библиотекой, заведующий музеем, члены Студенческого совета, представители родительского комитета, представители организаций – работодателей.

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв.

Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

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

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

Рабочая программа воспитания рассчитана на студентов 15-20 лет.

Календарный план воспитательной работы составлен с учётом специфики получаемой студентом специальности, возрастных особенностей, общих и профессиональных компетенций, планируемых личностных результатов обучающихся. План включает в себя набор модулей, каждый из которых соответствует одному из ключевых ориентиров воспитания молодежи (согласно ФГОС СПО): Образовательная деятельность, кураторство, наставничество, основные воспитательные мероприятия в образовательной организации, реализующей программы СПО, взаимодействие с родителями (законными представителями), самоуправление, профилактика и безопасность, социальное партнёрство и участие работодателей, профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство, дополнительный модуль «Медиацентр», дополнительный модуль «Волонтёрская и добровольческая деятельность», спортивный и здоровьесберегающий модуль, студенческие спортивные клубы.

Основной акцент программы сделан на профессиональное направление. Оно представляет собой последовательное движение личности обучающегося к добровольно выбранной им цели, к тому, ради чего он пришёл в учреждение. Результат этой цели отразится на всех сторонах его жизни: студент обретет профессиональные навыки и ценности. Расширятся его потребности и интересы. Появятся прикладные умения, навыки, привычки, опыт саморефлексии. В процессе участия в мероприятиях профессионально-ориентирующего направления человек не просто осваивает

программу, он развивается как личность: включается в активные социальные отношения, погружается в работу как участник, как организатор, как руководитель. Применяет творчество при решении практических задач. Анализирует влияние работы промышленных предприятий на окружающую среду. Таким образом, профессиональное направление является универсальным для становления студента как личности и как профессионала.

Партнёры, участвующие в реализации рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы:

- Благотворительный фонд «Оберег»;
- ГАУ ДПО ИО «Региональный институт кадровой политики и непрерывного профессионального образования»;
- Профориентационный центр «ПрофЭкскурс»;
- МУП «Комбинат питания г. Иркутска»;
- Группа компаний «Новатор»;
- ОГКУ «Молодежный кадровый центр»;
- Центр профилактики, реабилитации и коррекции;
- ОГКУ «Центра профилактики наркомании»
- ОП-6 МУ МВД России «Иркутское»;
- Муниципальное казенное учреждение Иркутский городской центр «Патриот»;
- Автосервис «Оми»;
- Областное государственное автономное учреждение здравоохранения Иркутская городская клиническая больница № 9
- Отдел межведомственного взаимодействия Управления по контролю за оборотом наркотиков ГУ МВД РФ по Иркутской области.

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

идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе	ЛР 10

цифровой.	
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 13
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	ЛР 14
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 15
Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР 16
Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.	ЛР 17
Принимающий цели и задачи научно-	ЛР 18

технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение.	
Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования,	ЛР 19
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	ЛР 20
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	ЛР 21
Способный осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ЛР22
Способный проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 №747)	ЛР23
Умеющий планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	ЛР24
Готовый работать в коллективе и в команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	ЛР25
Способный осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	ЛР26
Способный использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую	ЛР27

деятельность в профессиональной сфере (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)	
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями¹ (при наличии)	
Использовать нормативно-техническую документацию	ЛР28
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 13
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 15
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	ЛР 20
Личностные результаты Реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса.	
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ЛР29
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	ЛР30
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать	ЛР31

¹ Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

услугу каждому, кто в ней нуждается.	
--------------------------------------	--

Планируемые личностные результаты
в ходе реализации адаптированной образовательной программы
профессионального обучения

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Общеобразовательная подготовка	
Основы правоведения	ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18
Этика и психология общения	ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Основы безопасности жизнедеятельности	ЛР 10, ЛР 1, ЛР 29
Физическая культура	ЛР 9, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 15
Общепрофессиональный курс	
Экономика отрасли и предприятия	ЛР 13, ЛР 16, ЛР 19
Профессиональный учебный цикл	
Оборудование предприятий общественного питания	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 15
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 15
Кулинария	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 21
Производственное обучение	ЛР 10, ЛР 9, ЛР 14, ЛР 15
Производственная практика	ЛР 10, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 22
Факультативные предметы	
Основы информационных технологий	ЛР 31, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 21
Кондитерское искусство	ЛР 31, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 21
Основы финансовой грамотности	ЛР 31, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 20, ЛР 25
Групповые и индивидуальные консультации	ЛР 25, ЛР 15, ЛР 24

Промежуточная аттестация в форме экзамена	ЛР 10, ЛР 20, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
Квалификационный экзамен	ЛР 10, ЛР 20, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

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

2.1. Система оценивания освоения обучающимися адаптированной образовательной программы профессионального обучения в части достижения личностных результатов.

Выявление уровня освоения обучающимися адаптированной образовательной программы профессионального обучения в части достижения личностных результатов осуществляется на основе системы оценки.

Применение автоматизированной системы (АС) анализа и оценки личностных результатов обучающихся ориентирует сотрудников техникума на широкий и целостный взгляд на индивидуальность студента как отражение его уникальности и неповторимости, а также, предоставит возможность расширения личностных потенциальных возможностей самого обучающегося в рамках профессионального образования.

При прохождении процедуры диагностирования личностного прогресса автоматизированное тестирование позволит выдать комплексные заключения рекомендательного характера для оптимизации траектории личностного развития обучающегося.

Процесс диагностирования проводится три раза в год (начало, середина и конец учебного года) и включает в себя:

- проведение тестирования обучающегося в сервисе по созданию онлайн-тестов «Гугл-форма интерпретацию полученных результатов тестирования с заполнением экспертного листа;
- вывод результатов прогресса каждой учебной группы по различным шкалам;
- накопление результатов тестирования;

- представление различных выборок обезличенных сводных данных для обобщенной оценки личностных достижений различных групп обучающихся.

Тест для диагностики освоения обучающимися адаптированной образовательной программы профессионального обучения в части достижения личностных результатов составлен на основе представленных в настоящей программе критериев.

Комплекс критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;

- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

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

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

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

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Реализация рабочей программы воспитания осуществляется следующими специалистами:

Управление воспитательной работой обеспечивается директором, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в ГБПОУ ИТМ, заместителем директора по воспитательной работе, непосредственно курирующим данное направление, руководителями цикловых комиссий. Реализация программы осуществляется педагогом-организатором, социальным педагогом, педагогом-психологом, заведующим

музеем ГБПОУ ИТМ, заведующим библиотекой ГБПОУ ИТМ, руководителем физвоспитания, классными руководителями, советником директора по воспитательной работе преподавателями, мастерами производственного обучения. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

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

– **Спортивный комплекс** (ФОК-физкультурно-оздоровительный комплекс, спортивный зал, стадион).

– **Залы:** конференц-зал, библиотека, читальный зал с выходом в интернет, актовый зал.

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

– **Оснащение баз практик:** Учебная практика реализуется в мастерских ГБПОУ ИТМ с наличием оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе, оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов Абилимпикс и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации Абилимпикс по соответствующей компетенции.

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

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

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

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием (аудитории, читальный зал, кабинеты самоподготовки).

Образовательные дистанционные платформы: облачный сервис Тимс, образовательная платформа Дневник.ру, социальная сеть Вконтакте, Одноклассники, мессенджеры Телеграм, Сферум.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

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

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

Система воспитательной деятельности ГБПОУ ИТМ представлена на сайте гбпоуитм.рф.

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывался воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне:

- Российской Федерации, в том числе:
 - «Россия – страна возможностей»;
 - «Большая перемена»;
 - «Лидеры России»;
 - «Мы Вместе» (волонтерство);
 - отраслевые конкурсы профессионального мастерства;
 - движения «Абилимпикс»;
 - ЕИС «DOBRO.RU»;
 - «Наставничество»;
 - Навигаторы детства
 - «Движение первых»
 - Российское общество «Знание»
- Иркутской области, в том числе «День города», «Студент года» и др.;
- отраслевых профессионально значимых событиях и праздниках.
- Областные фестивали творчества для лиц с ОВЗ.
- Работа кружков и секций.
- Районные спортивные соревнования.
- Мероприятия гражданско-патриотического воспитания различного уровня.

Все мероприятия плана направлены на достижение обучающимися личностных результатов. В течение учебного года допускается дополнение плана и (или) изменение сроков проведения мероприятий в связи с новыми предписаниями Министерства образования ИО.

Календарно-тематическое планирование П-23

Модули:

1. Образовательная деятельность
2. Кураторство
3. Наставничество
4. Основные воспитательные мероприятия в образовательной организации, реализующей программы СПО
5. Взаимодействие с родителями (законными представителями)
6. Самоуправление
7. Профилактика и безопасность
8. Социальное партнёрство и участие работодателей
9. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство
10. Дополнительный модуль «Медиацентр»
11. Дополнительный модуль «Волонтёрская и добровольческая деятельность»
12. Спортивный и здоровьесберегающий модуль, «Студенческие спортивные клубы»

Модуль	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
СЕНТЯБРЬ					
4	День знаний. Торжественная линейка, посвященная началу учебного года. Тематический кураторский час.	1, 2 курс	Автодром	зам. директора по ВР, педагог-организатор, кураторы групп, советник директора по ВР	ЛР 2 ЛР 11
4	Еженедельная церемония поднятия (спуска) Государственного флага Российской Федерации	1, 2 курс	Рекреация на 1м этаже	Преподаватель ОБЖ, педагог-организатор, классные руководители	ЛР1-12
	Реализация федерального проекта «Цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном» (еженедельно 1 занятием в понедельник)	1, 2 курс	Аудитории ИТМ, актовый зал	Классные руководители, Социально-психологическая служба	ЛР1-12
4,3	Адаптация первого курса (диагностика, посещение учебных занятий, заполнение социальных паспортов, формирование рекомендаций по работе с группами)	1 курс	Учебные аудитории	Социально-психологическая служба	ЛР 29 ЛР 30 ЛР 33 ЛР 32
5	Индивидуальные, профилактические беседы с родителями	1, 2 курс	Учебные аудитории	Социально-психологическая служба, классные руководители	ЛР 12
3, 2, 5	Работа с группами риска (Инвалиды и т.д)	1, 2 курс	Кабинет 210	Социально-психологическая служба	ЛР 11 ЛР 12
4	Классные часы ко Дню окончания Второй мировой войны (3 сентября)	1, 2 курс	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 2 ЛР 3
7, 4	Мероприятие «Экстремизм и терроризм – угроза обществу» (ко Дню солидарности в борьбе с терроризмом) (3 сентября) Выставка на тему «Герой нашего времени».	1, 2 курс	Рекреация ИТМ	Советник директора по воспитанию, педагог-организатор, классные руководители	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5
7, 4	Неделя профилактики	1, 2 курс	Территория	Социально-психологическая служба,	ЛР 1

	безнадзорности, беспризорности и правонарушений в подростковой среде «Высокая ответственность», посвященная Дню солидарности в борьбе с терроризмом (3 сентября) (ЦПРК)		техникума	классные руководители, Советник директора по воспитанию, педагог-организатор	ЛР 3 ЛР 5
4, 7	Адаптационный месячник. Тестирование первокурсников на уровень тревожности	1 курс	Учебные аудитории	Педагоги-психологи	ЛР 9
4	Акция, посвященная Международному дню распространения грамотности	1, 2 курс	Учебные аудитории	Преподаватели русского языка, кураторы групп	ЛР 4
4, 12	День здоровья. Тематика, посвященная году Семьи	1 курс	Выезд на природу	Администрация ИТМ, классные руководители 1 курсов, студ. совет старшие курсы, преподаватели физ. воспитания, педагог-организатор	ЛР
4, 7	Проведение с обучающимися тематических классных часов, викторин, конкурсов, соревнований по безопасности дорожного движения (неделя безопасности дорожного движения)	1, 2 курс	Учебные аудитории	Классные руководители, преподаватель ОБЖ, сотрудники ГАИ	ЛР 11 ЛР 12
4, 10, 11, 12	Презентация спортивных секций, студий Студенческого творческого центра, волонтерского отряда. Вовлечение студентов в социально значимую деятельность.	1, 2 курс	Актный зал	Заместители директора по ВР, педагог – организатор, руководители кружков, секций, советник директора по ВР, руководитель физ.воспитания	ЛР 9 ЛР 10
5	Собрание для родителей	1 курс	Актный зал	Директор, заместители директоров, классные руководители	ЛР 12
4	Классные часы, посвященные истории ИТМ	1 курс	Музей ПОО	Зав. Музеем Классные руководители	ЛР 2 ЛР 5
	«Знакомство с библиотекой»	1 курс	библиотека	Заведующая библиотекой, классные	

	<u>классный час для первокурсников</u>			руководители	
4	Разведай, выясни, сообщи (РВС) на больших переменах «Знакомство с ИТМ»	1 курс	Территория ИТМ	Педагог-организатор, классные руководители, советник директора по ВР	ЛР 2 ЛР 3
6	Организация работы студ. Совета, разработка планов, выбор руководителей направлений студ.совета.	1, 2 курс	Конференц-зал	Педагог-организатор, советник директора по ВР, заместитель директора по ВР	ЛР 2 ЛР 4
4, 11	Акция-ярмарка «Своих не бросаем». Сбор помощи на СВО в рамках акции #МыВместе (Сбор гуманитарной помощи)	1, 2 курс	ИТМ	Классные руководители, педагог-организатор, советник директора по ВР, соц.педагоги, волонтеры ИТМ	ЛР 1
7	Неделя профилактики аутоагрессивного поведения среди несовершеннолетних «Разноцветная неделя», посвященная Всемирному дню профилактики суицида (10 сентября от ЦПРК)	1, 2 курс	Территория техникума	Социально-психологическая служба, классные руководители, Советник директора по воспитанию, педагог-организатор	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5
12, 4	Первенство по легкоатлетическому кроссу	1, 2 курс	Спортивная площадка	Руководитель физ.воспитания	ЛР 9
ОКТАБРЬ					
4	Еженедельная церемония поднятия (спуска) Государственного флага Российской Федерации	1, 2 курс	Рекреация на 1м этаже	Преподаватель ОБЖ, педагог-организатор, классные руководители	ЛР 1-12
4	Реализация федерального проекта «Цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном» (еженедельно 1 занятием в понедельник)	1, 2 курс	Аудитории ИТМ, актовый зал	Классные руководители, Социально-психологическая служба	ЛР 1-12
9	Мероприятия недели «Моя профессия лучшая»	1, 2 курс	Аудитории ИТМ	Преподаватели ИТМ, педагог-организатор	ЛР 1-12
9, 4	Посвящение в студенты. Тим билдинг для 1го курса «Моя профессия самая лучшая»	1 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВР., педагог-организатор, советник директора по ВР, классные руководители, педагоги	ЛР 9 ЛР 7

				техникума, студ.совет	
7	неделя профилактики «Будущее в моих руках», посвященная Всемирному дню трезвости и борьбы с алкоголизмом (3 октября) (от ЦПРК)	1, 2 курс	Территория техникума	Социально-психологическая служба, классные руководители, Советник директора по воспитанию, педагог-организатор	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5
5	Индивидуальные, профилактические беседы с родителями	1, 2 курс	Учебные аудитории	Социально-психологическая служба, классные руководители	ЛР 12
7	Диагностика суицидальных рисков, формирование групп риска, индивидуальные консультации.	1, 2 курс	Аудитории ИТМ	Социально-психологическая служба	ЛР 20
4	День учителя Праздничное мероприятие, посвященное Дню учителя «Сияние мудрости»	1, 2 курс	Актный зал	Педагог-организатор, классные руководители, советник директора по ВР, студсовет	ЛР 2 ЛР 11 ЛР 5
4,1	Международный день библиотек (четвертый понедельник октября). Мероприятия, посвященные дню библиотеки	1, 2 курс	Библиотека	Зав. Библиотекой, Классные руководители	ЛР 6 ЛР 5 ЛР 8
7	СПТ (социально-психологическое тестирование)	1, 2 курс	Аудитории ИТМ	Заместитель директора по ВР, социально-психологическая служба	ЛР 9
6	Заседание студенческого совета (1 раз в неделю в течении учебного года)	1, 2 курс	Актный зал	Педагог-организатор, советник директора по ВР	ЛР 2
7	Классные часы по профилактике проявлений терроризма и экстремизма: «Мировое сообщество и экстремизм, терроризм», «Законодательство РФ в сфере противодействия экстремизму и терроризму»	1, 2 курс	Актный зал	Педагог-организатор, преподаватели истории, ОБЖ, классные руководители	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5
1	210 лет со дня рождения М.Ю. Лермонтова. (15 октября)	1, 2 курс	библиотека	Заведующая библиотекой	ЛР 8

НОЯБРЬ					
4	Еженедельная церемония поднятия (спуска) Государственного флага Российской Федерации	1, 2 курс	Рекреация на 1м этаже	Заместитель директора по ВР, преподаватель ОБЖ, педагог-организатор, классные руководители	ЛР 1-12
4, 2	Реализация федерального проекта «Цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном» (еженедельно 1 занятием в понедельник)	1, 2 курс	Аудитории ИТМ, актовый зал	Классные руководители, Социально-психологическая служба	ЛР 1-12
7	Неделя психологии	1, 2 курс	Территория техникума	Социально-психологическая служба	ЛР 10
1	неделя дисциплин гуманитарного цикла.	1, 2 курс	Учебные аудитории	Преподаватели гуманитарных дисциплин	ЛР 5
5,2	Индивидуальные, профилактические беседы с родителями	1, 2 курс	Учебные аудитории	Социально-психологическая служба, классные руководители	ЛР 12
1	Неделя математики, информатики и естественнонаучных дисциплин	1, 2 курс	Учебные аудитории	Преподаватели естественнонаучных дисциплин	ЛР 5
4	День народного единства Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, посвященные Дню народного единства	1, 2 курс	Библиотека, музей, учебные аудитории	Заведующая библиотекой, музеем, преподаватели истории, педагог – организатор, Советник директора по воспитанию, студсовет, классные руководители	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5
1, 2, 4	Экскурсия 1х курсов в музей техникума	1, 2 курс	Музей ИТМ	Зав. музеем, классные руководители, студ. совет	ЛР 1
7	Международный день толерантности Акция Всероссийского интернет-урока «Урок доброты». 16.11.2024	1, 2 курс	Территория техникума	Классные руководители, волонтеры «Чистые сердца» Социально-педагогическая служба	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 8
7	- неделя профилактики экстремизма «Единство многообразия», приуроченной Международному дню толерантности (16 ноября) (от ЦПРК)	1, 2 курс	Территория техникума	Социально-психологическая служба, классные руководители, Советник директора по воспитанию, педагог-организатор	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5

4, 5	День Матери	1, 2 курс	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1
	День государственного герба РФ	1, 2 курс	Территория техникума	Педагог-организатор, Советник директора по воспитанию	ЛР 1
12	Открытое первенство ИТМ по Настольному теннису	1, 2 курс	ФОК	Руководители физвоспитания	ЛР 9
12	Чемпионат СПО по гиревому спорту	1, 2 курс	ФОК	Руководители физвоспитания	ЛР 9
12	Шахматный турнир	1, 2 курс	ФОК	Руководители физвоспитания	ЛР 9
7,2	Работа Совета профилактики	1, 2 курс	Кабинет профилактики	Заместитель директора по ВР, Социально-психологическая служба, кураторы групп, родители	ЛР 3 ЛР 9
	«Мы Вместе» (волонтерство) https://onf.ru ;	1, 2 курс	Учебные аудитории	Преподаватели, руководитель волонтерского отряда, волонтерский отряд	ЛР 1– ЛР 12
ДЕКАБРЬ					
2, 4	Еженедельная церемония поднятия (спуска) Государственного флага Российской Федерации	1, 2 курс	Рекреация на 1м этаже	Заместитель директора по ВР, преподаватель ОБЖ, педагог-организатор, классные руководители	ЛР 1- 12
2, 4	Реализация федерального проекта «Цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном» (еженедельно 1 занятием в понедельник)	1, 2 курс	Аудитории ИТМ, актовый зал	Классные руководители, Социально-психологическая служба	ЛР 1- 12
6, 9	Областной конкурс «Студент года»	2 курс	По плану	Заместитель директора по ВР., педагог-организатор, преподаватели, мастер производственного обучения по специальности студента	ЛР 20
7	Неделя профилактики употребления табачных изделий «Мы за чистые	1, 2 курс	Территория техникума	Социально-психологическая служба, классные руководители, Советник	ЛР 1 ЛР 3

	легкие», приуроченной Международному дню отказа от курения (<i>третий четверг ноября</i>) (от ЦПРК)			директора по воспитанию, педагог- организатор	ЛР 5
5	Индивидуальные, профилактические беседы с родителями	1, 2 курс	Учебные аудитории	Социально-психологическая служба, классные руководители	ЛР 12
5, 4,1	Неделя охраны труда и техники безопасности: -Викторины -Беседы -Показ видеороликов -Квиз -Квест	1, 2 курс	Учебные аудитории	Педагогический коллектив	ЛР 10 ЛР 9
5,4,1	Единый урок ОБЖ	1, 2 курс	Учебные аудитории	Преподаватель ОБЖ, руководитель физ.воспитания, преподаватели, классные руководители	ЛР 10
4	Оформление техникума и кабинетов к Новому году	1, 2 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВР., педагог- организатор, классные руководители	ЛР 2
4,7	Всемирный день борьбы со СПИДом Классный час, посвященные Всемирному дню борьбы со СПИДом: «О вредных привычках и не только...» «Береги себя» мероприятия по профилактике ВИЧ – инфекции, Акция «Красная ленточка»	1, 2 курс	Рекреация техникума 1 этаж	Педагог-организатор, центр профилактики и наркомании , социальные педагоги, волонтеры «Чистые сердца»	ЛР 3 ЛР 9
4, 11	День добровольца (волонтера) Акция «Чем можем, тем поможем», «Сделаем вместе!», Игровой час «От улыбки станет всем светлей» Знакомство с направлениями волонтерства	1, 2 курс	Рекреация техникума 1 этаж	Социальные педагоги, педагог- организатор, студсовет, отряд волонтеров, Советник директора по воспитанию	ЛР 2 ЛР 6 ЛР 9 ЛР 11

4,	Уроки мужества - День неизвестного солдата (3 декабря)	1, 2 курс	Аудитории техникума	Классные руководители, преподаватели Истории, Советник директора по воспитанию	ЛР 17
4	День Героев Отечества Классный час «День героев Отечества»	1, 2 курс	Учебные аудитории	Преподаватели истории, Педагог – организатор, студсовет, кураторы групп, Советник директора по воспитанию	ЛР 2 ЛР 5 ЛР 8
7	Неделя правовых знаний «Равноправие», посвященной Всемирному дню прав человека (10 декабря) (от ЦПРК)	1, 2 курс	Учебные аудитории	кураторы групп, преподаватели истории, Советник директора по воспитанию, социально-психологическая служба	ЛР 2 ЛР 3
1, 7	Единый урок «Права человека» Викторина «Знаешь, ли ты свои права?»	1, 2 курс	Учебные аудитории	кураторы групп, преподаватели истории, Советник директора по воспитанию	ЛР 2 ЛР 3
7	День Конституции Российской Федерации Тематические классные часы, посвящённые Дню Конституции Российской Федерации Выставка «История Конституции – история страны» Урок правовой грамотности	1, 2 курс	Учебные аудитории, музей, библиотека	Кураторы групп, преподаватели истории, Советник директора по воспитанию, педагог-организатор	ЛР 3 ЛР 5
4	«Новогодний фейерверк» - праздничное новогоднее мероприятие.	1, 2 курс	Актный зал	Педагог – организатор, Советник директора по ВР, студсовет	ЛР11 ЛР24
ЯНВАРЬ					
4, 2	Еженедельная церемония поднятия (спуска) Государственного флага Российской Федерации	1, 2 курс	Рекреация на 1м этаже	Заместитель директора, преподаватель ОБЖ, педагог-организатор, классные руководители	ЛР 1-12
4, 2	Реализация федерального проекта «Цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном» (еженедельно 1	1, 2 курс	Аудитории ИТМ, актовый зал	Классные руководители, Социально-психологическая служба	ЛР 1-12

	занятием в понедельник)				
4, 7	Неделя профилактики «Дружить здорово!», посвященной Международному дню борьбы против буллинга (27 января) (от ЦПРК)	1, 2 курс	Учебные аудитории	кураторы групп, Советник директора по воспитанию, социально-психологическая служба	ЛР 2 ЛР 4
12	Всероссийская массовая лыжная гонка «Лыжня России».	1, 2 курс	По плану	Руководитель физ.воспитания, классные руководители	ЛР 9
5	Индивидуальные, профилактические беседы с родителями	1, 2 курс	Учебные аудитории	Социально-психологическая служба, классные руководители	ЛР 12
4	«Татьянин день» - мероприятия посвященные празднованию дня российского студенчества. Игры розыгрыши, сюрпризы. (25 января)	1, 2 курс	Рекреации на 1м этаже, центральный вход ИТМ	Педагог-организатор, советник директора по ВР, студсовет	ЛР11 ЛР24
	- Тематическая экспозиция «Татьянин день» -знаменитые Татьяны	1, 2 курс	Читальный зал библиотеки	Заведующая библиотекой	ЛР1 ЛР7 ЛР9
1, 4	Линейка памяти жертв Холокоста. (27 января) Фотогалерея, посвященная памяти жертв Холокоста	1, 2 курс	Рекреация на 1м этаже	Педагог-организатор, советник директора по ВР, классные руководители, зав.музеем	ЛР 1 ЛР 17
1, 4	Урок мужества «Помни. Не забудь...», посвященный неделе Памяти Жертв Холокоста и воинов Красной армии, освободителей Аушвица)	1, 2 курс	Аудитории ИТМ	классные руководители, Советник директора по ВР.	ЛР 1 ЛР 17
1, 4	Открытые уроки «День снятия	1, 2 курс	Аудитории ИТМ	Преподаватели истории, Советник	ЛР 1

	блокады Ленинграда» (27 января)			директора по ВР	ЛР 17
6	Школе актива-2025	1,2 курс	г. Байкальск	Советник директора по ВР, педагог-организатор	
ФЕВРАЛЬ					
4, 2	Еженедельная церемония поднятия (спуска) Государственного флага Российской Федерации	1, 2 курс	Рекреация на 1м этаже	Заместитель директора , преподаватель ОБЖ, педагог-организатор, классные руководители	ЛР 1-12
4, 2	Реализация федерального проекта «Цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном» (еженедельно 1 занятием в понедельник)	1, 2 курс	Аудитории ИТМ, актовый зал	Классные руководители, Социально-психологическая служба	ЛР 1-12
4	Линейка памяти «15 февраля - День вывода войск из Афганистана».	1, 2 курс	Рекреация техникума 1 этаж	Советник директора по Воспитанию,	ЛР 1-8
4	Мероприятие в музее «Поиск клада»	1 курс	Музей	Заведующая музеем	ЛР
4, 2	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943) Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы «День разгрома советскими войсками немецко-фашистских войск в Сталинградской битве»	1, 2 курс	Учебные аудитории	педагог-организатор, студсовет, классные руководители, советник директора по Воспитанию,	ЛР 2-3-5
4, 2	День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества - Урок мужества, посвященный Дню вывода советских войск из Афганистана - Акция «Письмо солдату» - «Наши выпускники – наша	1, 2 курс	Музей, актовый зал	Заведующая музеем, советник директора по воспитанию, преподаватели, классные руководители	ЛР 8

	гордость»				
4	Выставка «России сыны!» - ко дню защитника Отечества – к 23 февраля	1, 2 курс	Производственный коридор	Советник директора по воспитанию, заведующая музеем	ЛР 5 ЛР 2 ЛР 3
4, 12	День Защитника Отечества. участие в смотре – конкурсе строевой песни	1, 2 курс	Актный зал	Заместитель директора по ВР., преподаватель ОБЖ, педагог-организатор, студсовет, классные руководители, советник директора по ВР.	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5
4, 12	Военно-спортивный конкурс «Богатырские забавы», посвященный Дню Защитника Отечества	1, 2 курс	Спортивный зал	Заместитель директора по ВР, преподаватель ОБЖ, руководитель физ. воспитания, преподаватель физ.воспитания, педагог-организатор, классные руководители	ЛР 10
12	Всероссийская лыжная гонка	1, 2 курс	По плану	руководитель физ. воспитания	
	Международный день родного языка (21 февраля). Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы	1, 2 курс	Учебные аудитории	Преподаватели русского языка, классные руководители	ЛР 6 ЛР 5 ЛР 8
5	Индивидуальные, профилактические беседы с родителями	1, 2 курс	Учебные аудитории	Социально-психологическая служба, классные руководители	ЛР 12
МАРТ					
4, 2	Еженедельная церемония поднятия (спуска) Государственного флага Российской Федерации	1, 2 курс	Рекреация на 1м этаже	Преподаватель ОБЖ, педагог-организатор, классные руководители, заместитель директора	ЛР 1-12
4, 2	Реализация федерального проекта «Цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном» (еженедельно 1 занятием в понедельник)	1, 2 курс	Аудитории ИТМ, актовый зал	Классные руководители, Социально-психологическая служба	ЛР 1-12
7	Неделя профилактики наркозависимости «Независимое	1, 2 курс	Учебные кабинеты	социально-психологическая служба, кураторы групп, советник директора по	ЛР 2 ЛР 3

	детство», посвященной Всемирному дню борьбы с наркотиками и наркобизнесом (1 марта) (от ЦПРК)			воспитанию	
2	Педагог глазами студента (анкетирование)	1, 2 курс	Учебные кабинеты	Социально-психологическая служба	ЛР 6
5	Индивидуальные, профилактические беседы с родителями	1, 2 курс	Учебные аудитории	Социально-психологическая служба, классные руководители	ЛР 12
4	Международный женский день-8 марта. Праздничный концерт, посвященный Международному женскому Дню 8 марта	1, 2 курс	Актный зал	Педагог- организатор, классные руководители	ЛР11 ЛР24
4	Классный час «День воссоединения Крыма с Россией»-18 марта	1, 2 курс	Учебные кабинеты	Преподаватели истории, классные руководители	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5
4	Всемирный день театра-27 марта	1, 2 курс	Актный зал	Педагог-организатор, советник директора по ВР	
4	Масленица. Масленичные гуляния	1, 2 курс	Спортивная площадка	Заместитель директора по ВР., Педагог-организатор, преподаватели, студсовет	ЛР5 ЛР8
АПРЕЛЬ					
4, 2	Еженедельная церемония поднятия (спуска) Государственного флага Российской Федерации	1, 2 курс	Рекреация на 1м этаже	Преподаватель ОБЖ, педагог-организатор, классные руководители, заместитель директора	ЛР 1-12
4, 2	Реализация федерального проекта «Цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном» (еженедельно 1 занятием в понедельник)	1, 2 курс	Аудитории ИТМ, актовый зал	Классные руководители, Социально-психологическая служба	ЛР 1-12
7	Неделя профилактики от несчастных случаев и детского травматизма, приуроченной к Всемирному дню	1, 2 курс	Территория техникума	социально-психологическая служба, классные руководители, советник директора по воспитанию	

	здоровья «Жизнь! Здоровье! Красота!» (7 апреля) (от ЦПРК)				
9	Неделя информационно-коммуникационных технологий: - Мастер-классы - Турниры по киберспорту - Игры	1, 2 курс	Учебные аудитории, Актовый зал	Преподаватели спец. дисциплин	ЛР 15
5	Индивидуальные, профилактические беседы с родителями	1, 2 курс	Учебные аудитории	Социально-психологическая служба, классные руководители	ЛР 12
9	Неделя транспортного направления: -Конкурсы про мастерства - Экскурсии - Квизы	1, 2 курс	Территория техникума	Преподаватели спец. дисциплин	ЛР 15
12	Всемирный день здоровья-7 апреля Флешмоб «Зарядка»	1, 2 курс	Спортивная площадка техникума	Руководитель физвоспитания, классные руководители	ЛР 11
4	День космонавтики-12 апреля Гагаринский урок «Космос – это мы»	1, 2 курс	музей	Заведующая музеем, классные руководители	ЛР 7
4, 2	Классные часы «День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной Войны»-19 апреля	1, 2 курс	Кабинеты техникума	Преподаватели истории, классные руководители	ЛР 1
4	Уборка и благоустройство территории, помещений и аудиторий техникума «Сделаем будущее чистым!», посвященное Всемирному дню Земли (22 апреля)	1, 2 курс	Территория техникума	Классные руководители, Преподаватели, мастера производственного обучения, заместитель директора по АХЧ	ЛР 6 ЛР 19

9	Дни открытых дверей в техникуме Профессиональные пробы	1, 2 курс	Территория техникума	Заместители директора, классные руководители, мастера производственного обучения, педагог- организатор	ЛР 15
8	Всероссийская Ярмарка трудоустройства	1, 2 курс	По плану	Классные руководители	ЛР 15
	«Абилимпикс» конкурс профессионального мастерства	Участники чемпионата 2 курс	Мастерские, помещения для профпроб	Мастера п/о, администрация	ЛР 17
МАЙ					
4, 2	Еженедельная церемония поднятия (спуска) Государственного флага Российской Федерации	1, 2 курс	Рекреация на 1м этаже	Преподаватель ОБЖ, педагог- организатор, классные руководители, заместитель директора	ЛР 1- 12
4, 2	Реализация федерального проекта «Цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном» (еженедельно 1 занятием в понедельник)	1, 2 курс	Аудитории ИТМ, актовый зал	Классные руководители, Социально- психологическая служба	ЛР 1- 12
4	День Победы советского народа в Великой Отечественной войне 1941 – 1945 годов – 80 лет Патриотическая декада, посвященная Дню Победы: 1) тематические Классные часы, внеклассные мероприятия; 2) участие в городских праздничных мероприятиях по плану 3) Акция «Свеча памяти»; 5) Акция «Георгиевская лента» 6) Акция памяти «Возложение цветов к мемориалу Давыдова» 7) Акция «Окна Победы» 8) Концертная программа	1, 2 курс	Территория техникума	педагог– организатор, заведующая библиотекой и музеем, студсовет, классные руководители, советник директора по воспитанию	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5

	9) Вахта памяти 10) Просмотр фильмов посвященных Великой Отечественной войне. Обсуждение после просмотра.				
1, 4	Международный день музеев (18 мая) Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной, проектной документации (по мере поступления информации)	1, 2 курс	Музей, сайт техникума	Заведующая музеем, педагог-организатор, советник директора по ВР	
8, 9	Ярмарка вакансий летней занятости» (по мере поступления информации)	1, 2 курс	По плану	Заместитель директора, классные руководители	ЛР 15
12	Первенство по волейболу	1, 2 курс	Спортивная площадка	Руководитель физ. воспитания	ЛР 11
12	Эстафетный забег в честь 9 мая	1, 2 курс	Спортивная площадка	Руководитель физ. воспитания	ЛР 11
4	«Большая перемена» https://bolshayaperemena.online/	1, 2 курс	Учебные аудитории	Преподаватели	ЛР 1– ЛР 12
	«Россия – страна возможностей» https://rsv.ru/	1, 2 курс	Учебные аудитории	Преподаватели	ЛР 1– ЛР 12
ИЮНЬ					
4, 2	Еженедельная церемония поднятия (спуска) Государственного флага Российской Федерации	1, 2 курс	Рекреация на 1м этаже	Преподаватель ОБЖ, педагог-организатор, классные руководители, заместитель директора	ЛР 1- 12
4, 2	Реализация федерального проекта «Цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном» (еженедельно 1 занятием в понедельник)	1, 2 курс	Аудитории ИТМ, актовый зал	Классные руководители, Социально-психологическая служба	ЛР 1- 12
1	День русского языка – комплекс мероприятий	1, 2 курс	Учебные кабинеты	Преподаватели, классные руководители	ЛР 1
4	Международный день защиты	1, 2 курс	Актовый зал,	Заместитель директора по ВР., педагог-	ЛР 10

	детей (комплекс мероприятий)		спортивная площадка учебные аудитории	организатор, руководитель физ. воспитания, преподаватель ОБЖ, классные руководители	
7	Классный час: «Безопасное лето»	1, 2 курс	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 3
4	День города Иркутска (комплекс мероприятий по плану)	1, 2 курс	По плану	Классные руководители, педагог- организатор, советник директора по ВР	ЛР 5
1, 4	День России (комплекс мероприятий) 1. Флешмоб - фото группы с триколором (флаги, символика) 2. Экспресс-викторина в рекреации техникума на перемене “Душа России в символе её” 3. Классные часы	1, 2 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВР., классные руководители, советник директора по ВР.,	ЛР 5
1, 9, 4	Торжественное вручение дипломов выпускникам	2 курс	Актный зал	Заместители директора, педагог- организатор, классные руководители, советник директора по ВР., студсовет	ЛР 21 ЛР 32

