

**3.3. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей учебных и производственных практик по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»:**

№ п/п	Шифр	Наименование циклов, дисциплин	Аннотация к программе
	ОУД	Базовые дисциплины	
1.	ОУД.01	Русский язык	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчики:</b> Ягудина Л.И. преподаватель.</p> <p><b>Программа состоит из 7 разделов:</b> 1.Вводный курс. 2. Язык и речь. 3. Фонетика, графика, орфоэпия, орфография. 4. Лексика и фразеология. 5. Морфемика, словообразование, орфография. 6. Морфология, орфография 7. Синтаксис, пунктуация.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: <b>142 часа</b>, в том числе:</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• конспектирование</li> <li>• письменный ответ на вопрос</li> <li>• эссе на лингвистическую тему</li> <li>• ролевая игра в рамках учебной ситуации</li> <li>• комплексный анализ текста</li> <li>• конспектирование</li> <li>• сочинение-миниатюра</li> <li>• письмо по памяти</li> <li>• грамматический разбор</li> <li>• решение лингвистических задач</li> <li>• словарный диктант</li> <li>• устный ответ на вопрос</li> <li>• реферат</li> <li>• доклад</li> <li>• аннотация</li> <li>• словарная работа</li> <li>• анализ словарной статьи</li> <li>• подбор примеров на различные лингвистические явления из художественной литературы</li> <li>• корректорская правка текста</li> <li>• выполнение упражнений</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• изложение с элементом сочинения</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• диктант с грамматическим заданием</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена.</p>
2.	ОУД.02	Литература	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчики:</b> Ягудина Л.И. преподаватель.</p> <p><b>Программа состоит из 2 разделов:</b> 1. Литература XIX века. 2. Литература XX века.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: <b>191час</b>, в том числе:</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• устный ответ на вопрос</li> <li>• конспектирование</li> <li>• аннотация</li> <li>• сжатый пересказ</li> <li>• диалог</li> <li>• чтение по ролям</li> <li>• дискуссия</li> <li>• письменный ответ на вопрос</li> <li>• диалог, полилог</li> <li>• цитирование</li> <li>• анализ эпизода произведения (фрагмента текста) / отрывка из экранизации</li> <li>• сопоставительная характеристика персонажей</li> <li>• составление таблицы</li> <li>• обзор критической литературы</li> <li>• чтение стихотворения наизусть</li> <li>• письменный анализ стихотворения</li> <li>• работа со словарем литературоведческих терминов</li> <li>• составление опорных схем</li> <li>• выразительное чтение</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• сочинение-рассуждение</li> <li>• изложение с элементом сочинения</li> <li>• сочинение-анализ эпизода</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
3.	ОУД.03	Иностранный язык	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчики:</b> Хузин И.Р., преподаватель высшей квалификационной категории, Миронова Р.А., преподаватель, Выгодчикова Н.Н. преподаватель первой квалификационной категории.</p> <p><b>Программа состоит из 14 разделов:</b> 1. Вводно-коррективный курс. 2. Английский язык–язык профессионального общения. 3. Описание человека. 4. Окружающая среда. 5. Досуг и хобби. Спорт. 6. Путешествие в страну изучаемого</p>

			<p>языка. 7. Моя Родина. 8. Названия продуктов питания и характеристики блюд. 9. Сервировка стола и обслуживание. 10. Диетическое питание. 11. Кухни народов мира. 12. Магазины. 13. История пищевой промышленности. 14. Моя будущая специальность.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемое количество часов</b> на освоение программы: <b>265 часов</b>, в том числе:</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ устный опрос</li> <li>▪ фронтальный опрос</li> <li>▪ выполнение грамматических заданий и упражнений</li> <li>▪ составление диалога</li> <li>▪ аудирование</li> <li>▪ составление резюме</li> <li>• выполнение грамматических заданий и упражнений</li> <li>• изучающее чтение и перевод печатных изданий</li> <li>• пересказ текстов</li> <li>• личное письмо</li> <li>• словарный диктант</li> <li>• составление монолога</li> <li>• чтение и перевод печатных изданий</li> <li>• ролевая игра</li> <li>• беседа</li> <li>• рассказ</li> <li>разработка проекта (презентации)</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• составление монолога</li> <li>▪ контрольная работа (выполнение грамматических упражнений)</li> <li>• контрольная работа (пересказ текста, выполнение грамматических заданий)</li> <li>• составление проекта,</li> <li>• грамматические упражнения</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета, экзамена.</p>
4.	ОУД.04	Математика	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Коробицына Л.В. преподаватель.</p> <p><b>Программа включает в себя 14 тем:</b> 1. Введение. 2. Развитие понятия о числе. 3. Функции, их свойства и графики. 4. Тригонометрические функции. 5. Прямые и плоскости в пространстве. 6. Координаты и векторы. 7. Многогранники. Площадь поверхности. 8. Тела и поверхности вращения. 9. Степени и корни. 10. Показательная и логарифмическая функция 11. Начала математического анализа. 12. Измерения в геометрии. 13. Элементы математической статистики, комбинаторики, и теории вероятностей 14. Уравнения и неравенства. Системы уравнений и неравенств. 15. Обобщающие повторение.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список</p>

			<p>основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: <b>346 часов</b>, в том числе:</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• устный опрос</li> <li>• контрольная работа</li> <li>• графический диктант</li> <li>• анализ графиков функций</li> <li>• математический диктант</li> <li>• взаимоконтроль</li> <li>• сообщения</li> <li>• презентации</li> <li>• решения задач по алгоритму</li> <li>• выполнение заданий с комментарием</li> <li>• рефераты</li> <li>• решение проблемных задач</li> <li>• математический диктант</li> <li>• задания на построения сечений</li> <li>• изготовление моделей</li> <li>• измерение и вычисление площадей по моделям</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• контрольная работа</li> <li>• зачетная работа</li> <li>• программируемые тесты</li> <li>• задачи из практической деятельности</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета, экзамена.</p>
5.	ОУД.05	История	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Хузина Г.Ф. преподаватель первой квалификационной категории.</p> <p><b>Программа состоит из 5 разделов:</b> 1. История Древнего мира. 2. История средних веков. 3. Новое время. Становление индустриальной цивилизации. 4. Россия и мир в 1900- 1945 гг. 5. СССР и мировое развитие в период «холодной войны».</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: <b>166 часов</b>, в том числе:</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ составление рассказа с использованием терминов</li> <li>▪ защита рефератов</li> <li>▪ чтение карты</li> <li>▪ формирование вопросов к репродукции, иллюстрации</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ доклад</li> <li>▪ составление плана ответа по теме</li> <li>▪ фронтальная аналитическая беседа</li> <li>▪ индивидуальный ответ у доски</li> <li>▪ хронологический диктант</li> <li>▪ работа с текстом и пропущенными датами</li> <li>▪ работа с легендой карты</li> <li>▪ соотнесение дат, событий, исторических личностей.</li> <li>▪ составление плана ответа по теме</li> <li>▪ диалог</li> <li>▪ сравнительно-обобщающая таблица</li> <li>▪ кроссворды</li> <li>▪ составление хронологических таблиц</li> <li>▪ терминологический диктант</li> <li>▪ определение значений</li> <li>▪ ранжирование по значимости</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ терминологический диктант</li> <li>▪ тестирование</li> <li>▪ контрольный срез знаний</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
6.	ОУД.06	Физическая культура	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Федоров Д.М. преподаватель высшей квалификационной категории, Коба В.Д. преподаватель.</p> <p><b>Программа состоит из 7 разделов:</b> 1.Вводно коррективный курс. 2. Легкая атлетика. 3. Лыжная подготовка. 4. Гимнастика. 5. Спортивные игры. 6. Плавание. 7. Виды спорта по выбору.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: <b>246 часов</b>, в том числе:</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• сдача контрольных нормативов</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• сдача зачетных нормативов</li> </ul> <p><b>Промежуточный</b> в форме зачета.</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме зачета, дифференцированного зачета.</p>
7.	ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Сафиуллина Т.А. преподаватель первой квалификационной категории.</p> <p><b>Программа состоит из 4 разделов:</b> 1. Государственная система обеспечения безопасности населения. 2. Основы обороны государства и воинская обязанность 3. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья. 5. Основы медицинских знаний.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p>

			<p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: <b>123 часа</b>, в том числе:</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнение практических действий по сигналам оповещения</li> <li>• действовать в условиях чрезвычайных ситуаций (объектовая тренировка)</li> <li>• выполнять эвакуационные мероприятия (объектовая тренировка)</li> <li>• выполнять практические действия по использованию средств индивидуальной защиты</li> <li>• ролевая игра по оказанию первой медицинской помощи пострадавшим в ЧС</li> <li>• прием контрольных нормативов по общефизической подготовке в рамках соревнований</li> <li>• прыжки с места в длину</li> <li>• подтягивание на перекладине</li> <li>• бег на короткие дистанции</li> <li>• бег на средние и длинные дистанции</li> <li>• прием контрольных нормативов по военно-прикладной подготовке</li> <li>• преодоление полосы препятствий</li> <li>• метание гранаты</li> <li>• стрельба из пневматической винтовки</li> <li>• неполная разборка и сборка (АК – 74)</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• реферат</li> <li>• создание мультимедийных презентаций</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
	<b>ОУД.08</b>	<b>Астрономия</b>	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчики:</b> Кашапова З.Т. преподаватель первой квалификационной категории.</p> <p><b>Программа состоит из 3 разделов:</b> 1. История развития астрономии. 2. Устройство Солнечной системы. 3. Строение и эволюция Вселенной.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: <b>35 часов</b>, в том числе:</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• создание презентаций</li> <li>• сообщения</li> <li>• использование справочной литературы</li> <li>• решение задач</li> <li>• заполнение таблиц</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• химический диктант;</li> <li>• проверочная работа;</li> <li>• решение расчетных и экспериментальных задач по различным типам</li> <li>• использование справочной литературы</li> <li>• решение генетических задач</li> <li>• заполнение таблиц</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование с разноуровневыми заданиями</li> <li>• контрольная работа</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
	<b>ОУД.09</b>	<b>Химия</b>	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Каримова Э.М. преподаватель первой квалификационной категории.</p> <p><b>Программа состоит из 3 разделов:</b> 1. Общая и неорганическая химия. 2. Органическая химия. 3. Аналитическая химия.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемое количество часов</b> на освоение программы: <b>257 часов</b>, в том числе:</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• химический диктант</li> <li>• тестирование</li> <li>• решение задач</li> <li>• решение экспериментальных задач</li> <li>• анализ и оценка результатов ЛПЗ</li> </ul> <p>создание электронных презентаций</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• семинар</li> <li>• самостоятельная работа по характеристике элемента по его положению в Периодической системе химических элементов Менделеева</li> <li>• решение задач по химическим формулам и уравнениям реакций</li> <li>• самостоятельная работа по составлению уравнений реакций (цепочка превращений)</li> <li>• проверочная работа</li> <li>• решение расчетных и экспериментальных задач по различным типам</li> <li>• решение задач на скорость химических реакций</li> <li>• проверочная работа по составлению уравнений ОВР, РИО</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контрольная работа</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета, экзамена.</p>
	<b>ОУД.10</b>	<b>Биология</b>	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Глумова Н.П. преподаватель высшей квалификационной категории.</p>

			<p><b>Программа состоит из 8 разделов:</b> 1. Клетка-единица живого. 2. Размножение и индивидуальное развитие. 3. Основы генетики и селекции. 4. Эволюционное учение. 5. Возникновение и развитие жизни на Земле. 6. Происхождение человека. 7. Экосистемы. 8. Биосфера и окружающая среда.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: <b>135 часов</b>, в том числе:</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• создание презентаций</li> <li>• сообщения</li> <li>• терминологический диктант</li> <li>• составление опорных схем и таблиц</li> <li>• заполнение таблиц</li> <li>• составление словаря терминов</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контрольная работа</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета, экзамена.</p>
	ОУД.11	Информатика	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчики:</b> Валиева Г.Р. преподаватель первой квалификационной категории.</p> <p><b>Программа состоит из 5 разделов:</b> 1. Информационная деятельность человека. 2. Информация и информационные процессы. 3. Средства ИКТ. 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов 5. Телекоммуникационные технологии.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: <b>131 час</b>, в том числе:</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• решение ситуационных задач</li> <li>• подготовка сообщений</li> <li>• демонстрация готового проекта.</li> <li>• информативный диктант</li> <li>• демонстрация готового проекта.</li> <li>• отчет по решению проблемно-ситуационных задач на практических занятиях</li> <li>• тестирование</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• информативный диктант</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета, экзамена.</p>



12.	ОУД.12	Родной язык	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Ханафеева Р.С. преподаватель первой квалификационной категории.</p> <p><b>Программа состоит из 7 разделов:</b> 1. Введение. Значение татарского языка. 2. Фонетика. 3. Орфография. 4. Лексикология. 5. Словообразование. 6. Морфология. 7. Синтаксис, пунктуация.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: <b>123 часа</b>, в том числе:</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• конспектирование</li> <li>• письменный ответ на вопрос</li> <li>• словарный диктант</li> <li>• фонетический разбор слова</li> <li>• перевод текста</li> <li>• выполнение упражнений</li> <li>• устный опрос</li> <li>• грамматический разбор</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• контрольная работа</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
	ОП.	Общепрофессиональный цикл	
	ОП.01	Основы товароведения продовольственных товаров	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Хазеева Н.А. преподаватель высшей квалификационной категории.</p> <p><b>Программа состоит из 10 тем:</b> 1. Введение. Особенности оценки качества сырья и продуктов. 2. Зерномучные товары. Мука, хлебобулочные, макаронные изделия. 3. Зерномучные товары. Крупы. 4. Плодоовощные товары. Свежие овощи. 5. Плодоовощные товары. Свежие плоды. 6. Вкусовые товары. Пряности и приправы. 7. Яичные товары. Творожные изделия. 8. Пищевые жиры. Растительные масла. Животные и кулинарные жиры. Маргаиновая продукция и спреды. 9. Мясные товары. Мясо убойных животных. 10. Рыба и рыбные товары.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: <b>47 часов</b>, в том числе:</p> <p>- самостоятельная работа – <b>9 часов</b></p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• биологический диктант</li> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• создание презентаций</li> <li>• рефераты</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• сообщения</li> <li>• терминологический диктант</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контрольная работа</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
17.	ОП.02	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Куликова М.А. преподаватель высшей квалификационной категории.</p> <p><b>Программа состоит из 3 разделов:</b> 1. Основы микробиологии. 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве. 3. Основы физиологии питания.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: <b>87 часов</b>, в том числе:</p> <p>- самостоятельная работа – <b>7 часов</b>.</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• беседа</li> <li>• заполнение таблиц</li> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• конспектирование</li> <li>• тестирование</li> <li>• построение схем</li> <li>• программированный контроль</li> <li>• наблюдение и оценка деятельности студентов в процессе учебной и производственной практики</li> <li>• подготовка сообщений, докладов, рефератов.</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контрольная работа</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
19.	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Строкова О.Г. преподаватель высшей квалификационной категории.</p> <p><b>Программа состоит из 2 разделов:</b> 1. Техническое оснащение предприятий питания. 2. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: <b>128 часов</b> в том числе:</p> <p>- самостоятельная работа – <b>15 часов</b>.</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• конспектирование</li> <li>• устный и письменных ответ</li> <li>• составление графических схем и заполнение таблиц</li> <li>• выполнение ЛПЗ</li> </ul>

			<p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• реферат о современном оборудовании</li> <li>• презентация современного технологического оборудования</li> <li>• инструкция по безопасным правилам эксплуатации оборудования</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
20.	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Зиляева А.Г. преподаватель высшей квалификационной категории.</p> <p><b>Программа состоит из 3 разделов:</b> 1. Основы экономики. 2. Экономика предприятий. 3. Труд и заработная плата.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемое количество часов</b> на освоение программы: <b>74 часа</b> в том числе:</p> <p>- самостоятельная работа – <b>6 часов</b>.</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• индивидуальный и фронтальный опрос</li> <li>• оценка выполненной практической работы</li> <li>• тестирование с применением проблемных заданий</li> <li>• оценка и анализ выполненных работ и заданий</li> <li>• терминологический диктант</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контрольная работа</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
21.	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Хурматуллаев В.М. преподаватель первой квалификационной категории.</p> <p><b>Программа состоит из 3 разделов:</b> 1. Государственная система обеспечения безопасности населения. 2. Основы обороны государства. 3. Основы медицинских знаний.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемое количество часов</b> на освоение программы: <b>50 часов</b> в том числе:</p> <p>- самостоятельная работа – <b>10 часов</b>.</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• устные выступления на занятиях</li> <li>• фронтальный опрос</li> <li>• письменный ответ на вопрос</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• контрольная работа</li> <li>• решение учебной ситуации</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>

	<b>ОП.06</b>	<b>Иностранный язык в профессиональной деятельности</b>	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчики:</b> Хузин И.Р., преподаватель первой квалификационной категории, Загородникова Я.В., преподаватель, Миронова Р.А., преподаватель.</p> <p><b>Программа состоит из 3 разделов:</b> 1. Типы предприятий общественного питания. Работа персонала. 2. Производственные помещения и оборудование. 3. Посуда. 4. Обслуживание посетителей в ресторане. 5. Кейтеринг. 6. Напитки. Классификация, рецептура. 7. Закупка и хранение продуктов. 8. Здоровое питание. 9. Кухня России и ближнего зарубежья. 10. Зарубежная кухня. 11. Деловая поездка за рубеж. 12. Профессиональное общение.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемое количество часов</b> на освоение программы: <b>233 часа</b>, в том числе: - самостоятельная работа – <b>20 часов</b>.</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ устный опрос</li> <li>▪ фронтальный опрос</li> <li>▪ выполнение грамматических заданий и упражнений</li> <li>▪ разработка проекта (презентации)</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ контрольная работа (выполнение грамматических упражнений)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена.</p>
	<b>ОП.07</b>	<b>Основы калькуляции и учета</b>	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчики:</b> Еркина С.А., преподаватель первой квалификационной категории.</p> <p><b>Программа состоит из 5 разделов:</b> 1. Общая характеристика и принципы организации хозяйственного учета. 2. Хозяйственные вычисления. 3. Ценообразование и калькуляция в общественном питании. 4. Учёт сырья и готовой продукции на производстве и кондитерском цехе. 5. Инвентаризация продуктов, товаров и тары.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемое количество часов</b> на освоение программы: <b>66 часов</b>, в том числе:</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ устный опрос</li> <li>▪ фронтальный опрос</li> <li>▪ выполнение грамматических заданий и упражнений</li> <li>▪ составление диалога</li> <li>▪ аудирование</li> <li>▪ составление резюме</li> <li>• выполнение грамматических заданий и упражнений</li> <li>• изучающее чтение и перевод печатных изданий</li> <li>• пересказ текстов</li> <li>• личное письмо</li> <li>• словарный диктант</li> <li>• составление монолога</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• чтение и перевод печатных изданий</li> <li>• ролевая игра</li> <li>• беседа</li> <li>• рассказ</li> </ul> <p>разработка проекта (презентации)</p> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• составление монолога</li> <li>▪ контрольная работа (выполнение грамматических упражнений)</li> <li>• контрольная работа (пересказ текста, выполнение грамматических заданий)</li> <li>• составление проекта,</li> <li>• грамматические упражнения</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена.</p>
	<b>ОП.08</b>	<b>Этика и психология профессиональной деятельности</b>	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчики:</b> Лисицына Е.Н., преподаватель.</p> <p><b>Программа состоит из 2 разделов:</b> 1. Основные закономерности психологии профессиональной деятельности. 2. Практические аспекты этики и психологии профессиональной деятельности.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: <b>35 часов</b>, в том числе:</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ устный опрос</li> <li>▪ фронтальный опрос</li> <li>▪ выполнение грамматических заданий и упражнений</li> </ul> <p>разработка проекта (презентации)</p> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ контрольная работа (выполнение грамматических упражнений)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
	<b>ОП.09</b>	<b>Физическая культура</b>	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Федоров Д.М. преподаватель высшей квалификационной категории, Коба В.Д. преподаватель.</p> <p><b>Программа состоит из 6 разделов:</b> 1.Вводно коррективный курс. 2. Легкая атлетика. 3. Лыжная подготовка. 4. Гимнастика. 5. Спортивные игры. 6. Плавание.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: <b>108 часов</b>, в том числе:</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• сдача контрольных нормативов</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• сдача зачетных нормативов</li> </ul> <p><b>Промежуточный</b> в форме зачета.</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме зачета, дифференцированного зачета.</p>

	<b>ПМ.</b>	<b>Профессиональные модули</b>	
	<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: <b>425 часов</b> в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельная работа – <b>34 часа</b>.</li> </ul> <p><b>Учебная практика: 72 часа.</b></p> <p><b>Производственная практика: 72 часа</b></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена квалификационного.</p>
<b>22</b>	<b>МДК.01.01</b>	<b>Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Худакова Л.В., преподаватель высшей квалификационной категории, Тицкая И.С. преподаватель, Абдрахманова Э.Ф., мастер производственного обучения, Давидян Л.В., мастер производственного обучения.</p> <p><b>Программа состоит из 1 раздела:</b> Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: <b>157 часов</b> в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельная работа – <b>14 часов</b>.</li> </ul> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• экспертная оценка на лабораторных занятиях</li> <li>• решение ситуационных задач</li> <li>• доклады, рефераты, презентации</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• контрольная работа</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
	<b>МДК.01.02</b>	<b>Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</b>	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Худакова Л.В., преподаватель высшей квалификационной категории, Тицкая И.С. преподаватель, Абдрахманова Э.Ф., мастер производственного обучения, Давидян Л.В., мастер производственного обучения.</p> <p><b>Программа состоит из 2 разделов:</b> 1. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из овощей. 2. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения полуфабрикатов из рыбы.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: <b>124 часа</b> в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельная работа – <b>20 часов</b>.</li> </ul> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• экспертная оценка на лабораторных занятиях</li> <li>• решение ситуационных задач</li> <li>• доклады, рефераты, презентации</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• контрольная работа</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
23	ПМ.01	Учебная практика	<p><b>Рабочая программа</b> учебной практики разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Худакова Л.В., преподаватель высшей квалификационной категории, Тицкая И.С. преподаватель, Абдрахманова Э.Ф., мастер производственного обучения, Давидян Л.В., мастер производственного обучения.</p> <p><b>Программа состоит из 10 тем:</b> 1. Правила безопасности труда, технике безопасности при первичной обработке, нарезке овощей и грибов. Изучение оказания первой помощи при несчастных случаях на ПОП. 2. Первичная обработка и нарезка клубнеплодов. 3. Первичная обработка и нарезка корне-плодов, тыквенных и томатных овощей. 4. Первичная обработка луковых и капустных овощей, грибов, нарезка луковых и капустных овощей, грибов. 5. Приготовление картофеля отварного с маслом, картофельного пюре. 6. Приготовление картофеля жареного основным способом. 7. Приготовление котлет картофельных, картофельной запеканки с овощами. 8. Приготовление котлет морковных, свекольных с соусом молочным. 9. Приготовление котлет капустных, шницеля из капусты, подача. 10. Приготовление рагу овощного, подача.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемое количество часов</b> на освоение программы <b>72 часа.</b></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
24	ПМ.01	Производственная практика	<p><b>Рабочая программа</b> учебной практики разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Худакова Л.В., преподаватель высшей квалификационной категории, Тицкая И.С. преподаватель, Абдрахманова Э.Ф., мастер производственного обучения, Давидян Л.В., мастер производственного обучения.</p> <p><b>Программа состоит из 6 тем:</b> 1. Вводное занятие. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания. Ознакомление с предприятием. Вводный инструктаж по технике безопасности при работе в овощном цехе. 2. Текущий инструктаж по технике безопасности в овощном цехе. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов, нарезка овощей и грибов простыми и сложными формами, подготовка овощей и грибов к фаршированию. 3. Тепловая кулинарная обработка продуктов. Организация работы в горячем цехе. Правила эксплуатации теплового оборудования. Приготовление блюд и гарниров из вареных припущенных, жареных овощей и грибов. 4. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов. 5. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов. 6. Приготовление блюд и гарниров из фаршированных овощей и грибов.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемое количество часов</b> на освоение программы <b>72 часа.</b></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p><b>Рекомендуемое количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>673 часа</b> в том числе:</p> <p>- самостоятельная работа – <b>79 часов.</b></p> <p><b>Учебная практика: 144 часа.</b></p> <p><b>Производственная практика: 108 часов.</b></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена квалификационного.</p>
25	МДК.02.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Тицкая И.С., преподаватель, Абдрахманова Э.Ф., мастер производственного обучения, Давидян Л.В., мастер производственного обучения.</p> <p><b>Программа включает в себя 10 разделов:</b> Раздел 1. Ознакомление с теоретическими основами технологии</p>

			<p>приготовления горячей кулинарной продукции. Раздел 2. Технология приготовления супов. Раздел 3. Технология приготовления горячих соусов. Раздел 4. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. Раздел 5. Технология приготовления блюда гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Раздел 6. Технология приготовления блюд из рыбы. Раздел 7. Технология приготовления блюд из мяса. Раздел 8. Технология приготовления блюд из мяса домашней птицы. Раздел 9. Технология приготовления горячих закусок. Раздел 10. Технология приготовления блюд национальной кухни.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>209 часов</b> в том числе:</p> <p>- самостоятельная работа – <b>40 часов.</b></p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• экспертная оценка на лабораторных занятиях</li> <li>• решение ситуационных задач</li> <li>• доклады, рефераты, презентации</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• контрольная работа</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
	МДК.02.02	<p><b>Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b></p>	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Тицкая И.С., преподаватель, Абдрахманова Э.Ф., мастер производственного обучения, Давидян Л.В., мастер производственного обучения.</p> <p><b>Программа включает в себя 4 тем:</b> 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса, сельскохозяйственной птицы. 2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов. 3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов. 4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>212 часов</b> в том числе:</p> <p>- самостоятельная работа – <b>39 часов.</b></p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• экспертная оценка на лабораторных занятиях</li> <li>• решение ситуационных задач</li> <li>• доклады, рефераты, презентации</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> </ul>



			<ul style="list-style-type: none"> <li>• контрольная работа</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
26	ПМ.02	Учебная практика	<p><b>Рабочая программа</b> учебной практики разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Тицкая И.С., преподаватель, Абдрахманова Э.Ф., мастер производственного обучения, Давидян Л.В., мастер производственного обучения.</p> <p><b>Программа состоит из 10 тем:</b> 1. Приготовление каш рассыпчатых, жидких, вязких, каша пшенная с тыквой. 2. Приготовление изделий из вязких каш: котлеты, биточки, запеканка. 3. Приготовление макарон отварных с маслом, томатом, с сыром. 4. Приготовление лапшевника, крупеника. 5. Приготовление вареников ленивых со сметаной, вареников с различными видами фаршей. 6. Приготовление запеканки творожной с соусом сладким, сырников со сметаной. 7. Приготовление яиц вареных вкрутую, всмятку, в мешочек, омлет натуральный. 8. Приготовление блинов с маслом, оладий с маслом. 9. Приготовление и подача блинчиков со сметаной (белен). 10. Приготовление лапши домашней, салмы.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемое количество часов</b> на освоение программы <b>144 часа</b>.</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
27	ПМ.02	Производственная практика	<p><b>Рабочая программа</b> учебной практики разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Тицкая И.С., преподаватель, Абдрахманова Э.Ф., мастер производственного обучения, Давидян Л.В., мастер производственного обучения.</p> <p><b>Программа состоит из 12 тем:</b> 1. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания, техника безопасности и организация рабочего места в горячем цехе. 2. Организация рабочего места в горячем цехе. Подготовка и обработка сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. 3. Основные требования к гигиене и санитарии труда. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре. Типовая инструкция по охране труда для повара. Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования. 4. Технология приготовления вязких и жидких каш. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Отпуск, сервировка, оформление, температурный режим, норма выхода. 5. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Отпуск, оформление, температурный режим, норма выхода. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 6. Технология приготовления блюд из бобовых. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 7. Технология приготовления блюд из яиц: жареные и запеченные яичные блюда. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 8. Технология приготовления горячих блюд из творога отварных, жареных, запеченных. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 9. Технология приготовления дрожжевого теста (опарным, безопарным способом). Требования к качеству, условия и сроки хранения. 10. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста с фаршем. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 11. Технология приготовления бездрожжевого теста, и изделий из бездрожжевого теста с фаршем. 12. Технология приготовления мучных изделий отварных жареных основным способом, во фритюре.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемое количество часов</b> на освоение программы <b>108 часов</b>.</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
28	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных	<p><b>Рекомендуемое количество часов</b> на освоение программы: <b>517 часов</b> том числе:</p> <p>- самостоятельная работа – <b>60 часов</b>.</p> <p><b>Учебная практика: 108 часов.</b></p>

		изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>Производственная практика: 144 часа.</b> <b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена квалификационного.
29	МДК.03.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Абдрахманова Э.Ф., мастер производственного обучения. Давидян Л.В., мастер производственного обучения.</p> <p><b>Программа состоит из 5 разделов:</b> 1. Технологический процесс приготовления холодных соусов и заправок . 2. Технологический процесс приготовления салатов разнообразного ассортимента. <b>3.</b> Технологический процесс приготовления бутербродов, канапе, закусок разнообразного ассортимента. 4. Технологический процесс приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. 5. Технологический процесс приготовления холодных блюд из мяса, птицы, дичи. <b>Рекомендуемое количество часов</b> на освоение программы: <b>118 часов</b> в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельная работа – <b>29 часов.</b></li> </ul> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• экспертная оценка на лабораторных занятиях</li> <li>• решение ситуационных задач</li> <li>• доклады, рефераты, презентации</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• контрольная работа</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
	МДК.03.02	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Абдрахманова Э.Ф., мастер производственного обучения. Давидян Л.В., мастер производственного обучения.</p> <p><b>Программа состоит из 6 разделов:</b> 1. Теоретические основы технологии продуктов общественного питания. 2. Организация процесса приготовления холодных соусов и заправок. 3. Организация процесса приготовления салатов разнообразного ассортимента. 4. Организация процесса приготовления бутербродов, канапе, закусок. 5. Организация процесса приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. 6. Организация процесса приготовления холодных блюд из мяса, птицы, дичи.</p> <p><b>Рекомендуемое количество часов</b> на освоение программы: <b>147 часов</b> в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельная работа – <b>31 час.</b></li> </ul> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• экспертная оценка на лабораторных занятиях</li> <li>• решение ситуационных задач</li> <li>• доклады, рефераты, презентации</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• контрольная работа</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>

30	ПМ.03	Учебная практика	<p><b>Рабочая программа</b> учебной практики разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Абдрахманова Э.Ф., мастер производственного обучения. Давидян Л.В., мастер производственного обучения. <b>Программа состоит из 10 тем:</b> 1. Соус белый основной и его производные; грибной. 2. Соус молочный и его производные. 3. Соус сметанный и его производные. 4. Соус овощной по-татарски. 5. Приготовление мясокостного бульона, супа картофельного с бобовыми. 6. Приготовление грибного отвара, супа грибного. 7. Приготовление куриного бульона, супы с картофелем. 8. Приготовление супов с крупами, с макаронными изделиями. 9. Приготовление рыбного бульона, супа картофельного с рыбными консервами. 10. Приготовление супов молочных с крупами и макаронными изделиями.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы <b>108 часов.</b></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
31	ПМ.03	Производственная практика	<p><b>Рабочая программа</b> учебной практики разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Абдрахманова Э.Ф., мастер производственного обучения. Давидян Л.В., мастер производственного обучения. <b>Программа состоит из 10 тем:</b> 1. Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ по профессии, соответствующих 2 разряду. Правила техники безопасности на предприятии, в цехе. 2. Приготовление супов: прозрачных, заправочных, пюреобразных, молочных, сладких, холодных, национальных в соответствии с технологическими картами. 3. Приготовление супов: прозрачных, заправочных, пюреобразных, молочных, сладких, холодных, национальных в соответствии с технологическими картами. 4. Приготовление супов: прозрачных, заправочных, пюреобразных, молочных, сладких, холодных, национальных в соответствии с технологическими картами. 5. Приготовление супов: прозрачных, заправочных, пюреобразных, молочных, сладких, холодных, национальных в соответствии с технологическими картами. 6. Приготовление супов: прозрачных, заправочных, пюреобразных, молочных, сладких, холодных, национальных в соответствии с технологическими картами. 7. Приготовление супов: прозрачных, заправочных, пюреобразных, молочных, сладких, холодных, национальных в соответствии с технологическими картами. 8. Приготовление соусов: холодных, горячих, маринадов в соответствии с технологическими картами. 9. Приготовление соусов: холодных, горячих, маринадов в соответствии с технологическими картами. 10. Приготовление соусов: холодных, горячих, маринадов в соответствии с технологическими картами. 11. Приготовление соусов: холодных, горячих, маринадов в соответствии с технологическими картами. 12. Приготовление соусов: холодных, горячих, маринадов в соответствии с технологическими картами.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы <b>144 часа.</b></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: <b>405 часов</b> том числе:</p> <p>- самостоятельная работа – <b>31 час.</b></p> <p><b>Учебная практика: 108 часов.</b></p> <p><b>Производственная практика: 72 часа.</b></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена квалификационного.</p>
32	МДК.04.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Абдрахманова Э.Ф. преподаватель дисциплин, Давидян Л.В, мастер производственного обучения</p> <p><b>Программа состоит из 4 разделов:</b> 1. Технологический процесс приготовления холодных сладких блюд, десертов</p>

		<b>блюد, десертов, напитков</b>	<p>разнообразного ассортимента. 2. Технологический процесс приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. 3. Технологический процесс приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента. 4. Технологический процесс приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемое количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>116 часов</b> в том числе:</p> <p>- самостоятельная работа – <b>20 часов.</b></p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• экспертная оценка на лабораторных занятиях</li> <li>• решение ситуационных задач</li> <li>• доклады, рефераты, презентации</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• контрольная работа</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
33	МДК 04.02	<b>Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</b>	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Абдрахманова Э.Ф. преподаватель дисциплин, Давидян Л.В, мастер производственного обучения</p> <p><b>Программа состоит из 4 разделов:</b> 1. Теоретические основы технологии продуктов общественного питания. 2. Организация процесса приготовления холодных сладких блюд, десертов. 3. Организация процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов. 4. Организация процесса приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента. 5. Организация процесса приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемое количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>109 часов</b> в том числе:</p> <p>- самостоятельная работа – <b>11 часов.</b></p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• экспертная оценка на лабораторных занятиях</li> <li>• решение ситуационных задач</li> <li>• доклады, рефераты, презентации</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• контрольная работа</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
33	ПМ.04	<b>Учебная практика</b>	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Абдрахманова Э.Ф. преподаватель дисциплин, Давидян Л.В, мастер производственного обучения</p> <p><b>Программа состоит из 10 тем:</b> 1. Первичная обработка рыбы. Приготовление п/ф для варки, жарки, припускания. 2. Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из нее. 3. Котлеты, биточки рыбные с гарниром. 4. Приготовление рыбы</p>

			<p>жареной основным способом. 5. Приготовление тэбэ из рыбы. Рыбное тэбэ по-деревенски. 6. Приготовление рыбы жареной по-ленинградски. 7. Приготовление рыбы в тесте. 8. Приготовление рыбы, запеченной в сметанном соусе. 9. Приготовление рыбы по-русски. 10. Приготовление рыбы, тушеной с овощами.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы <b>108 часов</b>.</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
34	ПМ.04	Производственная практика	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Абдрахманова Э.Ф. преподаватель дисциплин, Давидян Л.В, мастер производственного обучения</p> <p><b>Программа состоит из 5 тем:</b> 1. Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ по профессии, соответствующих 2 разряду. Правила техники безопасности на предприятии, в цехе. 2. Обработка рыбы.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. 5. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы <b>72 часа</b>.</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – <b>552 часа</b> том числе:</p> <p>- самостоятельная работа – <b>34 часа</b>.</p> <p><b>Учебная практика: 144 часа.</b></p> <p><b>Производственная практика: 144 часа.</b></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена квалификационного.</p>
35	МДК.05.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Соловьева С.В., преподаватель специальных дисциплин, Абдрахманова Э.Ф., мастер производственного обучения, Давидян Л.В., мастер производственного обучения</p> <p><b>Программа состоит из 2 разделов:</b> 1 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: <b>131 час</b> в том числе:</p> <p>- самостоятельная работа – <b>19 часов</b>.</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• экспертная оценка на лабораторных занятиях</li> <li>• решение ситуационных задач</li> <li>• доклады, рефераты, презентации</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• контрольная работа</li> </ul>

			<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.
	<b>МДК.05.02</b>	<b>Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Соловьева С.В., преподаватель, Абдрахманова Э.Ф., мастер производственного обучения, Давидян Л.В., мастер производственного обучения</p> <p><b>Программа состоит из 3 разделов:</b> 1 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. 2 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемое количество часов</b> на освоение программы: <b>133 часа</b> в том числе: - самостоятельная работа – <b>15 часов.</b></p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• экспертная оценка на лабораторных занятиях</li> <li>• решение ситуационных задач</li> <li>• доклады, рефераты, презентации</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• контрольная работа</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
<b>36</b>	<b>ПМ.05</b>	<b>Учебная практика</b>	<p><b>Рабочая программа</b> учебной практики разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Соловьева С.В., преподаватель, Абдрахманова Э.Ф., мастер производственного обучения, Давидян Л.В., мастер производственного обучения</p> <p><b>Программа состоит из 10 тем:</b> 1. Разруб и обвалка передней и задней четвертин говядины. 2. Разруб и обвалка свинины и баранины. 3. Разделка кур и заправка «в кармашек». 4. Обработка субпродуктов. 5. Приготовление котлетной массы, п/ф из нее. 6. Котлеты, биточки с гарниром. 7. Приготовление запеканки картофельной с мясом. 8. Приготовление печени жареной порционным куском с гарниром. 9. Куры отварные. Куры по-татарски. 10. Приготовление голубцов.</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемое количество часов</b> на освоение программы <b>144 часа.</b></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
<b>37</b>	<b>ПМ.05</b>	<b>Производственная практика</b>	<p><b>Рабочая программа</b> производственной практики разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Соловьева С.В., преподаватель, Абдрахманова Э.Ф., мастер производственного обучения, Давидян Л.В., мастер производственного обучения</p> <p><b>Программа состоит из 10 тем:</b> 1. Разделка говяжьих полутуш и четвертин. 2. Разделка туш свинины и баранины. 3. Разделка кур и заправка «в кармашек». 4. Обработка субпродуктов. 5. Приготовление натурально-рубленной массы и котлетной массы, п/ф из нее. 6. Приготовление котлет, биточков с гарниром. 7. Приготовление зраз с гарниром. 8. Приготовление бифштекса рубленого, шницеля рубленого. 9. Куры отварные. 10. Приготовление блюд из отварного мяса.</p>

			<p><b>Рабочая программа</b> содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы <b>144 часа</b>.</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
	ПМ.06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни	<p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: <b>272 часа</b> том числе:</p> <p>- самостоятельная работа – <b>21 час</b>.</p> <p><b>Учебная практика: 72 часа</b>.</p> <p><b>Производственная практика: 72 часа</b>.</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена квалификационного.</p>
39	МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	<p><b>Рабочая программа</b> учебной дисциплины разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Строкова О.Г., преподаватель специальных дисциплин, высшей квалификационной категории.</p> <p><b>Программа состоит из 2 разделов:</b> <b>1.</b> Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной продукции региональной кухни разнообразного ассортимента. <b>2.</b> Процессы приготовления, оформления и презентации кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.</p> <p><b>Рабочая программа</b> содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы: <b>128 часов</b> в том числе:</p> <p>- самостоятельная работа – <b>21 час</b>.</p> <p><b>Программой предусмотрены следующие формы контроля:</b></p> <p><b>Текущий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• экспертная оценка на лабораторных занятиях</li> <li>• решение ситуационных задач</li> <li>• доклады, рефераты, презентации</li> </ul> <p><b>Рубежный:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тестирование</li> <li>• контрольная работа</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
40	ПМ.06	Учебная практика	<p><b>Рабочая программа</b> учебной практики разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Строкова О.Г., преподаватель специальных дисциплин, высшей квалификационной категории.</p> <p><b>Программа состоит из 10 тем:</b> <b>1.</b> Приготовление и подача простых бутербродов. <b>2.</b> Приготовление салатов из моркови со сметаной, редьки с маслом. <b>3.</b> Приготовление винегрета овощного, горчицы столовой. <b>4.</b> Салат из белокочанной капусты, приготовление заправки. <b>5.</b> Приготовление сельди с гарниром. <b>6.</b> Приготовление салата мясного. <b>7.</b> Приготовление салата рыбного. <b>8.</b> Приготовление бутербродов "Канапе". <b>9.</b> Приготовление рыбы под маринадом. <b>10.</b> Приготовление салата «Весна».</p> <p><b>Рабочая программа</b> содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемой количество часов</b> на освоение программы <b>72 часа</b>.</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
41	ПМ.06	Производственная практика	<p><b>Рабочая программа</b> учебной практики разработана на основе ФГОС</p> <p><b>Разработчик:</b> Строкова О.Г., преподаватель специальных дисциплин, высшей квалификационной категории.</p> <p><b>Программа состоит из 10 тем:</b> <b>1.</b> Приготовление и подача простых бутербродов. <b>2.</b> Приготовление салатов из</p>

			<p>моркови со сметаной, редьки с маслом. 3. Приготовление винегрета овощного, горчицы столовой. 4. Салат из белокочанной капусты, приготовление заправки. 5. Приготовление сельди с гарниром. 6. Приготовление салата мясного. 7. Приготовление салата рыбного. 8. Приготовление бутербродов "Канapé". 9. Приготовление рыбы под маринадом. 10. Приготовление салата «Весна».</p> <p><b>Рабочая программа содержит</b> требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.</p> <p><b>Рекомендуемое количество часов</b> на освоение программы <b>72 часа</b>.</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
--	--	--	---