



**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым**

*Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым  
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»  
(ГБПОУ РК «СКСОиД»)*

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**  
*подготовки квалифицированных рабочих, служащих*

**Профессия**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

**Квалификация выпускника**  
**Повар, кондитер**

**Одобрено на заседании педагогического  
совета:**

**Утверждено Приказом ГБПОУ РК  
«СКСОиД»**

**Согласовано с предприятием-работодателем  
ООО «Сбалансированное питание»**



2024 год

### Лист согласования

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по профессии среднего профессионального образования разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер».

ОПОП-П разработана с учетом кластерно-отраслевого подхода, предусматривающего механизмы трансформации основной профессиональной образовательной программы, с учетом запросов конкретных работодателей.

ОПОП-П определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

ОПОП-П содержит обязательную часть образовательной программы для работодателя и предполагает вариативность для сетевой формы реализации образовательной программы.

СОГЛАСОВАНО

на Педагогическом совете  
ГБПОУ РК «Симферопольский колледж  
сферы обслуживания и дизайна»  
Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ Т.Н. Шкурко



СОГЛАСОВАНО

Директор  
ООО «ГАРАНТ-СВ» Санаторно-  
курортный комплекс «МРИЯ»

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г

### Разработчики:

Зав. УМО Терещенко С.В.

Методист С.А. Мазниченко

## Содержание

<b>Раздел 1. Общие положения</b>	<b>4</b>
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	4
1.2. Нормативные документы	4
1.3. Перечень сокращений	5
<b>Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы</b>	<b>5</b>
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>	<b>7</b>
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	7
3.2. Профессиональные стандарты	7
3.3. Осваиваемые виды деятельности	9
<b>Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы</b>	<b>11</b>
4.1. Общие компетенции	11
4.2. Профессиональные компетенции	17
4.3. Матрица компетенций выпускника	93
<b>Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы</b>	<b>114</b>
5.1. Учебный план	114
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	119
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	124
5.4. Календарный учебный график	152
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	155
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	155
5.7. Практическая подготовка	155
5.8. Государственная итоговая аттестация	156
<b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы</b>	<b>156</b>
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	156
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	157
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	158
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	159

### Перечень приложений к ОПОП-П:

- Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей
- Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин
- Приложение 3. Материально-техническое оснащение
- Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации
- Приложение 5. Рабочая программа воспитания

## Раздел 1. Общие положения

### 1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой профессии/специальности среднего профессионального образования.

### 1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569);

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762);

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 № 932);

Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;

Устав ГБПОУ РК «СКСОиД».

### 1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

## Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров	
Реквизиты ФГОС СПО	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 29.01.09 Повар, кондитер (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569)	
Квалификация (-и) выпускника	Повар, кондитер	
в т.ч. дополнительные квалификации	Пекарь	
Направленности (при наличии)	нет	
Нормативный срок реализации на базе ООО	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	5904 часа	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	нет	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	нет	
Форма обучения	очная	
<b>Структура образовательной программы</b>	<b>Объем, в ак.ч.</b>	<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>
Общеобразовательные дисциплины	<b>2052</b>	<b>1097</b>
Обязательная часть образовательной программы	<b>2160</b>	<b>1097</b>
общепрофессиональный цикл	504	214
профессиональный цикл	2594	2444
в т.ч. практика:	1116	1116
- учебная	- 432	- 432
- производственная	- 684	- 684
Вариативная часть образовательной программы	<b>1368</b>	<b>1368</b>
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50%)	576	576

объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:		
ОП.10ц Формирование ключевых компетенций цифровой экономики	72	62
ОП.11 <sup>а</sup> Цифровизация в профессиональной деятельности	84	74
ПМ.06 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	420	350
ГИА в форме демонстрационного экзамена + <i>указывается из ФГОС</i>	72	
Всего	5904	4251

### Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

#### 3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

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

#### 3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.011 Повар	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;	А - Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара В - Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара; А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий; В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе; В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий;
2	33.010 Кондитер	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от	А - Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера; В - Изготовление теста,	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации

		07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;	отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции; В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе; В/02.4Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
3	33.014 Пекарь	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;	А - Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря; В - Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий.	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места; А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий; В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий; В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий; В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий; В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий; В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
4	06.043 Специалист по интернет-маркетингу	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 19.02.2019 № 95н	С– Проведение подготовительных работ для продвижения в социальных медиа информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"	С/01.4 Подбор площадок в социальных медиа информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" для продвижения веб-сайта С/02.4 Управление коммуникациями в социальных медиа информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" С/03.4 Размещение рекламных объявлений в социальных медиа информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"
5	07.013 Специалист	Приказ Министерства	ОТФ А – Технологическое сопровождение цифровой	А/01.5 Идентификация и извлечение



	цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации	труда и социальной защиты РФ от 31.03.2021 № 192н	трансформации документированных сфер деятельности организации	структурированных данных и метаданных документированных сфер деятельности организации
				А/02.5 Систематизация структурированных данных документированных сфер деятельности организации для использования и хранения
				А/07.5 Формирование отчетности по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации

### 3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
ВД.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ВД.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВД.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВД.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ВД.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ВД.06 Производство хлебобулочной продукции в организациях питания	ПМ.06 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление и продажа хлебобулочных изделий
ВД.07 Саморазвитие и предпринимательство в условиях	ОП.10 Саморазвитие и предпринимательство в условиях цифровой экономики

цифровой экономики	
ВД.08 Цифровизация в профессиональной деятельности	ОП.11 Цифровизация в профессиональной деятельности

## Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

### 4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<b>Умения:</b>
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
		определять этапы решения задачи;
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
		составить план действия;
		определить необходимые ресурсы;
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		реализовать составленный план;
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		<b>Знания:</b>
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;

		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
		методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		структуру плана для решения задач;
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем	<b>Умения:</b>
		определять задачи для поиска информации;
		определять необходимые источники информации;
		планировать процесс поиска;
		структурировать получаемую информацию;
		выделять наиболее значимое в перечне информации;
		оценивать практическую значимость результатов поиска;
		оформлять результаты поиска
		<b>Знания:</b>
		номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<b>Умения:</b>
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		применять современную научную профессиональную терминологию;

		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		<b>Знания:</b>
		содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		современная научная и профессиональная терминология;
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<b>Умения:</b>
		организовывать работу коллектива и команды;
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		<b>Знания:</b>
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
		основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<b>Умения:</b>
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		<b>Знания:</b>
		особенности социального и культурного контекста;
		правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-	<b>Умения:</b>

	патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p>понимать и описывать значимость своей профессии;</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</p> <p>значимость профессиональной деятельности по профессии;</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p><b>Умения:</b></p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня	<p><b>Умения:</b></p> <p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии</p>

	физической подготовленности	<p><b>Знания:</b></p> <p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>основы здорового образа жизни;</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;</p> <p>средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b></p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>использовать современное программное обеспечение</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>современные средства и устройства информатизации;</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	<p><b>Умения:</b></p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие</p>

		<p>профессиональные темы</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>особенности произношения;</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p><b>Умения:</b></p> <p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</p> <p>определять источники финансирования</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности</p> <p>правила разработки бизнес-планов</p> <p>порядок выстраивания презентации</p> <p>кредитные банковские продукты</p>



## 4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>Навыки:</b>
		подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		<b>Умения:</b>
		визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и произ-
		водственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;
		безопасно править кухонные ножи;
		соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
		проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;
выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;		
включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;		
соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности,		

		охраны труда;
		оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;
		оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;
		пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;
		сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;
		проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
		сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
		обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;
		осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
		использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
		<b>Знания:</b>
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов;
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения

		<p>чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</p> <p>правила оформления заявок на склад;</p> <p>правила приема продуктов по количеству и качеству;</p> <p>ответственность за сохранность материальных ценностей;</p> <p>правила снятия остатков на рабочем месте;</p> <p>правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов;</p> <p>правила обращения с тарой поставщика;</p> <p>правила проверки весоизмерительного оборудования</p>
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;</p> <p>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</p> <p>различать пищевые и непищевые отходы;</p> <p>подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;</p>

		<p>осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;</p>
		<p>соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;</p>
		<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p>
		<p>методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;</p>
		<p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p>
		<p>способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;</p>
		<p>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов</p>
		<p>формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;</p>
		<p>способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов</p>
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p><b>Навыки:</b></p>
		<p>приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
		<p>порционирования (комплектования), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</p>
		<p>ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p>
		<p><b>Умения:</b></p>
		<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p>
		<p>выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности</p>

		и приправы в измельченном виде;
		выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
		владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;
		нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;
		порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;
		соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
		проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;
		выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации
		обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;
		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
		<b>Знания:</b>
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной

		<p>котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовления полуфабрикатов;</p> <p>техника порционирования (комплек-</p>
	<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>тования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p> <p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</p> <p>ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, филировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;</p> <p>владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</p> <p>нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет</p>

		<p>реализованных полуфабрикатов</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с</p>

		<p>инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</p> <p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
--	--	---



		<p>организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>
		<p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>
		<p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и</p>
		<p>нормативно-техническая документация, используемая при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>
		<p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p>
		<p>требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;</p>
		<p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p>
		<p>правила утилизации отходов</p>
		<p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p>
		<p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>
		<p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>
		<p>условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
		<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p>
		<p>правила оформления заявок на склад;</p>
		<p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов</p>
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p>
		<p>подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранения, отпуске бульонов, отваров</p>
		<p><b>Умения:</b></p>
		<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями,</p>

		оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение до момента использования;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров
		выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:
		обжаривать кости мелкого скота;
		подпекать овощи;
		замачивать сушеные грибы;
		доводить до кипения и варить
		на медленном огне бульоны и отвары до готовности;
		удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;
		использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;
		определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;
		порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;
		охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары
		<b>Знания:</b>
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;

		<p>температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос, транспортирования;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;</p> <p>правила маркирования упакованных бульонов, отваров</p>
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления супов;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов;</p> <p>пассеровать овощи, томатные продукты и муку;</p> <p>готовить льезоны;</p> <p>закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в</p>

		<p>определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</p> <p>рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</p> <p>соблюдать температурный и временной режим варки супов;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;</p> <p>определять степень готовности супов;</p> <p>доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;</p> <p>проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;</p> <p>охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для</p>
--	--	--

		<p>диетического питания;</p> <p>температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовления супов, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи супов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>– базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</p> <p>готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить лезоны; варить и организовывать</p>

		<p>хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;</p> <p>охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;</p> <p>закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</p> <p>соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;</p> <p>рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</p> <p>доводить соусы до вкуса;</p> <p>проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;</p> <p>порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход соусов при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</p> <p>творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</p>
--	--	--

		<p>методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;</p> <p>ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;</p> <p>классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;</p> <p>температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления соусов, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</p> <p>правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</p> <p>требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;</p> <p>нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции</p> <p>техника порционирования, варианты подачи соусов;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос соусов;</p> <p>методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;</p> <p>температура подачи соусов;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых соусов</p>
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на</p>

		<p>вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <p>замачивать сушеные;</p> <p>бланшировать;</p> <p>варить в воде или в молоке;</p> <p>готовить на пару;</p> <p>припускать в воде, бульоне и собственном соку;</p> <p>- жарить сырые и предварительно отваренные;</p> <p>- жарить на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <p>фаршировать, тушить, запекать;</p> <p>готовить овощные шпоре;</p> <p>готовить начинки из грибов;</p> <p>определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных</p>
--	--	---



		изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:
		замачивать в воде или молоке;
		бланшировать;
		варить в воде или в молоке;
		готовить на пару;
		припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;
		жарить предварительно отваренные;
		готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;
		готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;
		выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;
		готовить пюре из бобовых;
		определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;
		доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;
		рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру по-
		дачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных

		изделий;
		разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость,
		вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		<b>Знания:</b>
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания,

		<p>кулинарных свойств основного сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>правила разогревания,</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров</p> <p>из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к</p>

	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		<b>Умения:</b>
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)
		определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
		протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;
		формовать изделия из творога;
	жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;	

		жарить на плоской поверхности;
		жарить, запекать на гриле;
		определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
		замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);
		формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);
		охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;
		подготавливать продукты для пиццы;
		раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;
		жарить на сковороде, на плоской
		поверхности блинчики, блины, оладьи;
		выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;
		жарить в большом количестве жира;
		жарить после предварительного отваривания изделий из теста;
		разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;
		определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;
		проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;
		охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные

		<p>блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
--	--	--

		методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		правила
		правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке;
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	<b>Навыки:</b>
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		<b>Умения:</b>
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного

		сырья разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
		варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;
		готовить на пару;
		припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;
		жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;
		жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;
		фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;
		варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;
		бланшировать и отваривать мясо крабов;
		припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;
		жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;
		определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом



		требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;
		разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость,
		вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		<b>Знания:</b>
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из
		рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству,
		температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного

		<p>водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>правила разогревания,</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями,</p>

		оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных
		свойств:
		варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;
		варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;
		припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;
		жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;
		жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;
		жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;
		жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;
		жарить пластованные тушки птицы под прессом;

		жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;
		тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;
		запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;
		бланшировать, отваривать мясные продукты;
		определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость,

		<p>вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;</p>
--	--	--

		<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>

		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
		осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		своевременно оформлять заявку на склад
		<b>Знания:</b>
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации

		<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на</p> <p>вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <p>правила оформления заявок на склад</p>
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционирования на раздаче</p> <p><b>Умения:</b></p>



		<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:</p> <p>смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;</p> <p>смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;</p> <p>тереть хрен на терке и заливать кипятком;</p> <p>растирать горчичный порошок с пряным отваром;</p> <p>взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;</p> <p>пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;</p> <p>доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;</p> <p>готовить производные соуса майонез;</p> <p>корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовления холодных соусов и заправок;</p> <p>охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;</p> <p>рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</p> <p>определять степень готовности соусов;</p> <p>проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;</p> <p>порционировать, соусы с применением мерного инвентаря,</p>
--	--	---

		дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход соусов при порционировании;
		выдерживать температуру подачи;
		хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
		творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
		<b>Знания:</b>
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
		методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
		органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;
		ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;
		температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;
		требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов
		техника порционирования, варианты подачи соусов;
		методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;

		температура подачи соусов;
	правила хранения готовых соусов;	
	требования к безопасности хранения готовых соусов	
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	<b>Навыки:</b>
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		<b>Умения:</b>
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:
		нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;
		замачивать сушеную морскую капусту для набухания;
		нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;
		выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;
		прослаивать компоненты салата;
		смешивать различные ингредиенты салатов;
заправлять салаты заправками;		
доводить салаты до вкуса;		
выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;		

		соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления салатов;
		проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи салатов;
		хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		рассчитывать стоимость,
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
		<b>Знания:</b>
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;

		<p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
		<p>методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;</p>
		<p>правила хранения салатов разнообразного ассортимента;</p>
		<p>требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;</p>
		<p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;</p>
		<p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p>
		<p>правила, техника общения с потребителями;</p>
		<p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <p>нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную</p>

		и механическим способом;
		вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;
		готовить квашеную капусту;
		мариновать овощи, репчатый лук, грибы;
		нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;
		охлаждать готовые блюда из различных продуктов;
		фаршировать куриные и перепелиные яйца;
		фаршировать шляпки грибов;
		подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;
		подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;
		вырезать украшения из овощей, грибов;
		измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;
		доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;
		проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;
		хранить бутерброды, холодные закуски
		с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
		<b>Знания:</b>

		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		правила хранения, требования к безопасности
		хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	<b>Навыки:</b>
	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	<b>Умения:</b>
	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
	использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
	охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;
	нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;
	замачивать желатин, готовить рыбное желе;
	украшать и заливать рыбные продукты порциями;
	вынимать рыбное желе из форм;
доводить до вкуса;	
подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;	
выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду,	



		инструменты в соответствии со способом приготовления;
		соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость,
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей,
		оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		<b>Знания:</b>
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

		<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных</p> <p>изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p>

		<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <p>охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;</p> <p>порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;</p> <p>снимать кожу с отварного языка;</p> <p>нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;</p> <p>замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;</p> <p>украшать и заливать мясные продукты порциями;</p> <p>вынимать готовое желе из форм;</p> <p>доводить до вкуса;</p> <p>подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;</p>
--	--	--

		<p>порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий,</p> <p>закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура</p>
--	--	---

		<p>подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных</p>

		<p>материалов</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p>
--	--	---

		обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		своевременно оформлять заявку на склад
		<b>Знания:</b>
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		правила утилизации отходов;
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых
		продуктов;
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;

	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>правила оформления заявок на склад</p> <p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействию с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <p>готовить сладкие соусы;</p> <p>хранить, использовать готовые виды теста;</p> <p>нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</p> <p>варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</p> <p>запекать фрукты;</p> <p>взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</p> <p>подготавливать желатин, агар-агар;</p> <p>готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;</p> <p>смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</p> <p>использовать и выпекать различные виды готового теста;</p>
--	--	---



		определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;
		доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;
		охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
		<b>Знания:</b>
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила

		<p>их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</p>

		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
		готовить сладкие соусы;
		хранить, использовать готовые виды теста;
		нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
		варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
		запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;
		жарить фрукты основным способом и на гриле;
		проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;
		взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
		готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;
		смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
		использовать и выпекать различные виды готового теста;
		определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;
		доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;

		<p>охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p>
--	--	---

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
	базовый словарный запас на иностранном языке;
	техника общения, ориентированная на потребителя
	<b>Навыки:</b>
	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков
	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	<b>Умения:</b>
	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
	выбирать, подготавливать ароматические вещества;
	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента
	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
	отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;
	смешивать различные соки с другими ингредиентам;
	проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;
готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;	
готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;	
готовить лимонады;	
готовить холодные алкогольные напитки;	
готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;	

		подготавливать пряности для напитков;
		определять степень готовности напитков;
		доводить их до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
		соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
		проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи холодных напитков;
		хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
		<b>Знания:</b>
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления холодных
		напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура

		<p>подачи холодных напитков;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков;</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы</p>

		приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
		заваривать чай;
		варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;
		готовить кофе на песке;
		обжаривать зерна кофе;
		варить какао, горячий шоколад;
		готовить горячие алкогольные напитки;
		подготавливать пряности для напитков;
		определять степень готовности напитков;
		доводить их до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
		соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
		Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих напитков;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
		<b>Знания:</b>
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с



		<p>учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>правила расчета с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>– техника общения, ориентированная на потребителя</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p>

		<p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</p> <p>соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</p> <p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организация работ в кондитерском цехе;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении</p>
--	--	--

		<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды;</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для</p> <p>порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>правила оформления заявок на склад;</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</p>
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовления и подготовки к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с</p>

		учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;
		хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по-
		сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.
		выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:
		готовить желе;
		хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;
		нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;
		варить сахарный сироп для промочки изделий;
		варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);
		уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;
		готовить жженый сахар;
		готовить посыпки;
		готовить помаду, глазури;
		готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;
		доводить до вкуса, требуемой консистенции;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;
		хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований

		<p>по безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства</p> <p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требова-</p>

		ний по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:
		подготавливать продукты;
		замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;
		подготавливать начинки, фарши;
		подготавливать отделочные полуфабрикаты;
		прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;
		проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;
		проводить оформление хлебобулочных изделий;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба
		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе

		<p>хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p> <p><b>Навыки:</b></p>
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление,	

	творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		<b>Умения:</b>
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:
		подготавливать продукты;
		готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
		подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;
		проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;
		проводить оформление мучных кондитерских изделий;
выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления		
проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;		
порционировать (комплектовать) с учетом рационального		



		использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий
		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
		<b>Знания:</b>
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления мучных
		кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;
		органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий

		<p>разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <p>подготавливать продукты;</p> <p>готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</p>

		подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;
		проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;
		готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов
		рассчитывать стоимость,
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
		<b>Знания:</b>
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;
		органолептические способы определения готовности выпеченных и

		<p>отделочных полуфабрикатов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>Производство хлебобулочной продукции в организациях питания.</p>	<p>ПК.6.1. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места</p> <p>Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства</p> <p>Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной</p>

		<p>продукции</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции</p> <p>Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания</p>
	<p>ПК.6.2 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента</p> <p>Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса</p> <p>Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации</p> <p>Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию ПО10 Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции У5 Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции У6 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны У7 Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции Аккуратно и экономно</p>

		<p>обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции У8 Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты У9 Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос</p>
<p>Цифровая трансформация</p>	<p>ПК. 7.1. Идентифицировать и извлекать структурированные данные и метаданные документированных сфер деятельности предприятий туризма и сферы услуг</p>	<p><b>Владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Идентификации структурированных данных, поступающих из внешних источников информации для документированных сфер деятельности организации</li> <li>– Извлечения структурированных данных из внешних источников информации для документированных сфер деятельности организации</li> <li>– Загрузки структурированных данных документированных сфер деятельности организации в информационные системы (ручная, автоматизированная или автоматическая)</li> </ul> <p>Контроля корректности загруженных структурированных данных документированных сфер деятельности организации</p> <hr/> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Пользоваться персональным компьютером и его периферийными устройствами, оргтехникой</li> <li>– Использовать специализированные программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации</li> <li>– Применять методы работы с формами, электронными таблицами, данными и метаданными документированных сфер деятельности организации</li> <li>– Применять методы работы с информационными базами данных документированных сфер деятельности организации</li> <li>– Работать в графических редакторах</li> <li>– Обрабатывать растровые и векторные изображения: масштабировать, кадрировать, изменять разрешение и палитру, компоновать изображения</li> <li>– Работать с текстовым редактором</li> <li>– Применять технологии размещения и передачи информации</li> </ul>

		<p>в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и сетях интранет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Размещать мультимедийные объекты в информационных системах</li> <li>– Заполнять веб-формы документированных сфер деятельности организации</li> </ul> <p>Использовать поисковые системы</p>
		<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Виды технических носителей информации</li> <li>– Методы классификации и кодирования информации документированных сфер деятельности организации</li> <li>– Стандарты, системы счисления, шифров и кодов документированных сфер деятельности организации</li> <li>– Принципы организации информационных баз данных</li> <li>– Характеристики и распространенные форматы графических файлов</li> <li>– Основы компьютерной графики, методы представления и обработки графической информации</li> <li>– Требования к характеристикам изображений при размещении на веб-сайтах</li> </ul> <p>Технические средства сбора, обработки и хранения информации</p>
	<p>ПК. 7.2. Систематизировать структурированные данные документированных сфер деятельности предприятий туризма и сферы услуг</p>	<p><b>Владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Классификации и индексированию структурированных данных документированных сфер деятельности организации</li> <li>– Проверки сроков действия и хранения структурированных данных документированных сфер деятельности организации</li> </ul> <p>Ведения реестра документированных сфер деятельности</p>

		<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Проводить логическую обработку структурированных данных документированных сфер деятельности организации</li> <li>– Использовать специализированные программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации</li> <li>– Проводить инвентаризацию структурированных данных документированных сфер деятельности организации</li> </ul> <p>Формировать отчетность по учету и хранению структурированных данных документированных сфер деятельности организации</p>
		<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Законодательные и нормативные правовые акты Российской Федерации в области управления документами</li> <li>– Законодательные и нормативные правовые акты Российской Федерации в области информации, информационных технологий и защиты информации, персональных данных, цифровой трансформации</li> <li>– Принципы организации информационных баз данных</li> </ul> <p>Технические средства сбора, обработки и хранения структурированных данных документированных сфер деятельности организации</p>
	<p>ПК. 7.3. Формировать отчетность по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности предприятий туризма и сферы услуг</p>	<p><b>Владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Сбора информации для формирования отчетов по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации</li> <li>– Обработки собранной информации по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации</li> </ul> <p>Заполнению отчетных форм по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации</p>



		<p><b>Уметь:</b> Использовать программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации</p> <p><b>Уметь:</b> Использовать программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации</p>
		<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Специализированное программное обеспечение</li> <li>– Внутренние стандарты и методические документы по заполнению отчетности</li> <li>– Методы представления информации</li> <li>– Принципы, методы формирования отчетности</li> <li>– Основы статистики</li> </ul> <p>Организационная структура и филиалы организации</p>
<p><b>Пекарь (дополнительная квалификация)</b></p>	<p>ПК 6.1 Выполнять инструкции и задания пекаря по организации рабочего места</p>	<p><b>Владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовки к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места;</li> <li>- Поддержания в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства;</li> <li>- Проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства;</li> <li>- Упаковки и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>- Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции;</li> <li>- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними;</li> <li>- Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе;</li> <li>- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;</li> <li>- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции</li> </ul>
	<p>ПК 06.02 Готовить, подготавливать к продаже и презентовать простые хлебобулочные изделия и хлеб</p>	<p><b>Владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента;</li> <li>- Процеживания, протираания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции;</li> <li>- Порционирования (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции массового спроса;</li> <li>- Помощи пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации;</li> <li>- Приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию;</li> <li>- Упаковки готовой хлебобулочной продукции на вынос</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> <li>- Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции</li> </ul>

- |  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</li><li>- Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции</li><li>- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</li><li>- Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос</li></ul> |
|--|--|--|

- |  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li><li>- Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции;</li><li>- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;</li><li>- Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции;</li><li>- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;</li><li>- Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос</li></ul> |
|--|--|---|

## 4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики<sup>1</sup>

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
Обязательная	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	33.011	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из	33.011	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

<sup>1</sup> Матрица соответствия видов деятельности заполняется в соответствии с таблицами п.3.2.

		рыбы и нерыбного водного сырья			
		ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	33.011	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.3. Осуществлять приготовление,	33.011	А Приготовление блюд, напитков и	А/02.3 Выполнение заданий повара по

		творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		кулинарных изделий под руководством повара	приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	33.011	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	33.011	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	33.011	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и	33.011	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению,

		подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		под руководством повара	презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	33.011	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок	33.011	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и

		разнообразного ассортимента			кулинарных изделий
		ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	33.011	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	33.011	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	33.011	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	33.011	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий



	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	33.011	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	33.011	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного	33.011	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

		ассортимента			
		ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	33.011	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	33.010	А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		33.010	А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		33.010	А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	

		ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	33.010	А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	33.010	А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
Вариативная	Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	ПК 6.1 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	33.014	А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
		ПК 6.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.	33.014	А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
		ПК 6.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.	33.014	А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
		ПК 6.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с	33.014	В Изготовление, презентация и продажа	В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий

		применением формующего оборудования.		хлебобулочных изделий	
		ПК 6.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.	33.014	В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий
		ПК 6.4. Разделявать полуфабрикаты из мороженого теста.	33.014	В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий
		ПК 6.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.	33.014	В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
		ПК 6.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.	33.014	В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
Вариативная	Саморазвитие и предпринимательство в условиях цифровой экономики	ПК. 7.1. Идентифицировать и извлекать структурированные данные и метаданные документированных сфер деятельности предприятий туризма и сферы услуг	07.013	А – Технологическое сопровождение цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации	А/01.5 Идентификация и извлечение структурированных данных и метаданных документированных сфер деятельности организации

		ПК. 7.2. Систематизировать структурированные данные документированных сфер деятельности предприятий туризма и сферы услуг			А/02.5 Систематизация структурированных данных документированных сфер деятельности организации для использования и хранения
		ПК. 7.3. Формировать отчетность по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности предприятий туризма и сферы услуг			А/07.5 Формирование отчетности по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации

Дополнительные квалификации, компетенции, востребованные работодателем	Код и наименование ПС	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ	Требования к результатам освоения дополнительных компетенций, квалификаций	Виды деятельности по запросу работодателя		Код и наименование структурного компонента ОПОП-П, в рамках которого реализуется освоение компетенций
					Наименование ВД	Код и наименование ПК	
Пекарь (дополнительная квалификация)	33.014 Пекарь	А – Изготовление хлебобулочных изделий под	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	<b>Владеть навыками:</b> - Подготовки к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места; - Поддержания в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства;	ВД.06 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря.	ПК 6.1 Выполнять инструкции и задания пекаря по организации рабочего места	ПМ.06 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря.

		руководств ом пекаря	<p>- Проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства;</p> <p>- Упаковки и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;</p> <p>- Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции;</p> <p>- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции;</p> <p>- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними;</p> <p>- Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента,</p>	Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий »	Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий
--	--	-------------------------	--	---	---

				<p>весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;</li> <li>- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции</li> </ul>		
			<p>A/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий</p>	<p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента;</li> <li>- Процеживания, протирания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции;</li> <li>- Порционирования (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции массового спроса;</li> <li>- Помощи пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации;</li> <li>- Приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию;</li> <li>- Упаковки готовой хлебобулочной продукции на вынос</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> <li>- Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции</li> <li>- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</li> <li>- Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции</li> <li>- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм</li> </ul>		<p>ПК 06.02 Готовить, подготавливать к продаже и презентовать простые хлебобулочные изделия и хлеб</p>

























## Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

## 5.1. Учебный план

## План учебного процесса по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» на базе основного общего образования срок обучения 2 года 10 месяцев

Индекс	Наименование	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах				Обязательная часть, ак.ч.	Вариативная часть, ак.ч.	Объем образовательной программы, разделенный по курсам и семестрам					
				Учебные занятия	Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
										1 семестр	2 семестр	1 семестр	2 семестр	1 семестр	2 семестр
1	2	3	4	5	6	8	9	81%	180%						
<b>ОД.00</b>	<b>Общеобразовательные дисциплины</b>	1620	1025	1620	0	0	0	0	0	473	598	314	222	0	0
ОД.01	Русский язык	72	36	72						17	17	17	21		
ОД.02	Литература	108	54	108						34	34	17	23		
ОД.03	Иностранный язык	144	144	144						36	36	34	25		
ОД.04	Математика	232	50	232						66	66	65	35		
ОД.05	Информатика	144	114	144						45	58	17	24		
ОД.06	История	136	117	136						20	73	17	26		
ОД.07	География	72	72	72						36	36				
ОД.08	Обществознание	72	68	72						36	36				
ОД.09	Физика	144	26	144						30	40	40	34		

ОД.10	Химия	144	94	144						30	40	40	34		
ОД.11	Биология	72	60	72						36	36				
ОД.12	Физическая культура	72	110	72						17	24	31			
ОД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	68	14	68						34	34				
ОД.14	Индивидуальный проект	32		32							32				
ОД.15	<b>Родной язык и литература</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>								36			
ОД.16	Информационная безопасность	<b>36</b>	<b>30</b>	<b>36</b>						36					
ОД.17	Основы финансовой грамотности	<b>36</b>		<b>36</b>							36				
	<b>Промежуточная аттестация</b>														
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>561</b>	<b>406</b>	<b>525</b>	<b>146</b>	<b>32</b>	<b>22</b>	<b>405</b>	<b>156</b>	<b>40</b>	<b>126</b>	<b>68</b>	<b>171</b>	<b>148</b>	<b>0</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	47	37	54		4	2	54		20	27				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	47	27	40			2	40		20	27				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	88	60	80		8	2	88				32	48		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	26	34			2	36				36			
ОП.05	Основы калькуляции и учета	39	26	37			2	39					39		
ОП.06	Охрана труда	36	26	34			2	36			36				
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	26	36			2	36						36	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36		36			2	36			36				
ОП.09	Физическая культура	40	32	38			2	40						40	
<b>ОП.10</b>	<b>Саморазвитие и предпринимательство в условиях цифровой экономики работодатель Общество с ограниченной ответственностью «ГАРАНТ-СВ» Санаторно-курортный комплекс «МРИЯ»</b>	<b>72</b>	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>10</b>	<b>2</b>		<b>72</b>						<b>72</b>
<b>ОП.11</b>	<b>Цифровизация в профессиональной деятельности работодатель Общество с ограниченной ответственностью «ГАРАНТ-СВ» Санаторно-курортный комплекс «МРИЯ»</b>	<b>84</b>	<b>84</b>	<b>74</b>	<b>84</b>	<b>10</b>	<b>2</b>		<b>84</b>						<b>84</b>

П.00	Профессиональный цикл	2171	#ИМЯ?	2071	1821	67	132	1800	4756	99	144	230	474	459	755
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>321</b>	<b>264</b>	<b>309</b>	<b>264</b>	<b>6</b>	<b>22</b>	<b>228</b>	<b>196</b>	<b>99</b>	<b>144</b>	<b>78</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	37	25	35	25	2	8	78	62	37					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	134	95	130	95	4	8	72	62	26	108				
УП.01	Учебная практика	72	72	72	72			36	36	36	36				
ПП.01	Производственная практика	72	72	72	72			36	36			72			
	Квалификационный экзамен	6					6	6				6			
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>373</b>	<b>#ИМЯ?</b>	<b>355</b>	<b>299</b>	<b>12</b>	<b>22</b>	<b>514</b>	<b>156</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>152</b>	<b>133</b>	<b>78</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	37	25	35	25	2	8	300	96			37			
МДК.02.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	186	130	176	130	10	8	100	24			79	97		
УП.02	Учебная практика	72	72	72	72			36	36			36	36		
ПП.02	Производственная практика	72	72	72	72			72						72	
	Квалификационный экзамен	6					6	6						6	
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>341</b>	<b>303</b>	<b>315</b>	<b>303</b>	<b>20</b>	<b>22</b>	<b>326</b>	<b>3842</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>341</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	40	28	30	28	10	8	100	50				40		

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	115	95	105	95	10	8	76	102					115	
УП.03	Учебная практика	72	72	72	72			72						72	
ПП.03	Производственная практика	108	108	108	108			72	3690					108	
	Квалификационный экзамен	6					6	6						6	
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>352</b>	<b>295</b>	<b>338</b>	<b>295</b>	<b>8</b>	<b>22</b>	<b>402</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>104</b>	<b>248</b>
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	22	30	22	2	8	112						32	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков	134	93	128	93	6	8	140						36	98
УП.04	Учебная практика	72	72	72	72			72						36	36
ПП.04	Производственная практика	108	108	108	108			72	36						108
	Квалификационный экзамен	6					6	6							6
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>372</b>	<b>310</b>	<b>358</b>	<b>310</b>	<b>8</b>	<b>22</b>	<b>330</b>	<b>114</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>139</b>	<b>233</b>
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	40	28	38	28	2	8	80	32					40	
МДК.05.02	Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	146	102	140	102	6	8	100	46					63	83
УП.05	Учебная практика	72	72	72	72			72						36	36
ПП.05	Производственная практика	108	108	108	108			72	36						108

	Квалификационный экзамен	6					6	6							6
<b>ПМ.06</b>	<b>Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий по запросу отрасли туризм и сфера услуг и работодателей ООО "Гарант-СВ" Санаторно-курортный комплекс "МРИЯ"</b>	<b>412</b>	<b>350</b>	<b>396</b>	<b>350</b>	<b>13</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>412</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>138</b>	<b>274</b>
МДК.06.01	Организаци приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий	90	50	90	50	10	8		90					40	50
МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий	136	120	126	120	3	8		136					62	74
УП.06	Учебная практика	72	72	72	72				72					36	36
ПП.06	Производственная практика	108	108	108	108				108						108
	Квалификационный экзамен	6					6		6						6
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>72</b>													72
<b>Объем образовательной программы</b>		4424	#ИМЯ?	4216	1967	99	154	2205	4912	612	868	612	867	607	827

## 5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП- П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	МДК.01.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	62	2	Увеличено количество часов на МДК.01.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов в ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в рамках вступления профессии в Федеральный проект «Профессионалитет».
2	МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	62	2	Увеличено количество часов на МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов в ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий

				разнообразного ассортимента в рамках вступления профессии в Федеральный проект «Профессионалитет».
3	Учебная практика по ПМ.01	36	2	Увеличено количество часов на учебную практику в ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуабrikатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в целях наиболее полной отработки практических навыков обучающихся по данному модулю.
4	Производственная практика по ПМ.01	36	2	Увеличено количество часов на производственную практику в ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуабrikатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в целях наиболее полной отработки практических навыков обучающихся по данному модулю.
5	МДК.02.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	96	2	Увеличено количество часов на МДК.02.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в рамках вступления профессии в Федеральный проект «Профессионалитет».
6	МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	24	2	Увеличено количество часов на МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в рамках вступления профессии в Федеральный проект «Профессионалитет».



				«Профессионалитет».
7	Учебная практика по ПМ.02	36	2	Увеличено количество часов на производственную практику в ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в рамках вступления профессии в целях наиболее полной отработки практических навыков обучающихся по данному модулю.
8	МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	50	2	Увеличено количество часов на МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента в ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в рамках вступления профессии в Федеральный проект «Профессионалитет».
9	МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	100	2	Увеличено количество часов на МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента в ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в рамках вступления профессии в Федеральный проект «Профессионалитет».
10	Производственная практика по ПМ.03	72	2	Увеличено количество часов на производственную практику в ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к

				реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в целях наиболее полной отработки практических навыков обучающихся по данному модулю.
11	Производственная практика по ПМ.04	72	2	Увеличено количество часов на производственную практику в ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в целях наиболее полной отработки практических навыков обучающихся по данному модулю.
12	МДК.05.01. Организация приготовления, подготовка к реализации хлебоблочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	32	2	Увеличено количество часов на МДК.01.03 Выполнение простых и сложных видов окрашивания волос в ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в рамках вступления профессии в Федеральный проект «Профессионалитет».
13	МДК.05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	40	2	Увеличено количество часов на МДК.01.03 Выполнение простых и сложных видов окрашивания волос в ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в рамках вступления профессии в Федеральный проект «Профессионалитет».
14	Производственная практика по ПМ.05	72	2	Увеличено количество часов на производственную практику в ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в целях наиболее полной отработки

				практических навыков обучающихся по данному модулю.
15	ОП.10 Саморазвитие в условиях цифровой экономики	72	1	На изучение ОП.10 Саморазвитие в условиях цифровой экономики добавлены часы в рамках национального проекта России «Цифровая экономика» с учетом особенностей региона и запросов работодателя ООО «ГАРАНТ-СВ» Санаторно-курортный комплекс «МРИЯ»
16	ОП.11 Цифровизация в профессиональной деятельности	84	1	На изучение ОП.11 Цифровизация в профессиональной деятельности добавлены часы в рамках национального проекта России «Цифровая экономика» с учетом особенностей региона и запросов работодателя ООО «ГАРАНТ-СВ» Санаторно-курортный комплекс «МРИЯ»
17	МДК.06.01 Организаци приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий	136	1	На изучение МДК.06.01 Организаци приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий добавлены часы с учетом особенностей региона и запросов работодателя ООО «ГАРАНТ-СВ» Санаторно-курортный комплекс «МРИЯ»
18	МДК.06.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий	98	1	На изучение МДК.06.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий добавлены часы с учетом особенностей региона и запросов работодателя ООО «ГАРАНТ-СВ» Санаторно-курортный комплекс «МРИЯ»
19	Учебная практика по ПМ.06	72	1	Увеличено количество часов на учебную практику в ПМ.06 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий в целях наиболее полной отработки практических навыков обучающихся по данному модулю в соответствии с запросами работодателя ООО «ГАРАНТ-СВ» Санаторно-курортный

				комплекс «МРИЯ»
20	Производственная практика по ПМ.06	108	1	Увеличено количество часов на учебную практику в ПМ.06 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий в целях наиболее полной отработки практических навыков обучающихся по данному модулю в соответствии с запросами работодателя ООО «ГАРАНТ-СВ» Санаторно-курортный комплекс «МРИЯ»
21	Квалификационный экзамен	6	1	Увеличено количество часов на экзамен по модулю в рамках вступления профессии в Федеральный проект «Профессионалитет».
<b>Итого</b>		1368		-

### 5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения <sup>2</sup>	Ответственный от предприятия
	<b>Виды работ:</b> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до	<b>ПП.02. Производственная практика</b>	72	3курс 2семестр	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна, универсальный механический привод или (и) овощерезательная	Директор Павленко А.В., Общество с ограниченной ответственностью «Сбалансированное питание»,

<sup>2</sup> Оснащение указывается в соответствии с Приложением 3

<p>момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований</p>			<p>машина, раковина для мытья рук</p> <p>Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разрубания мяса, моечные ванны, раковина для мытья электрическая плита, электрическая</p>	
---	--	--	--	--

<p>рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом</p>				<p>сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук</p>	
---	--	--	--	--	--

<p>соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>17. Консультирование</p>					
---	--	--	--	--	--

	<p>потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>					
1.	<p>1. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы</p>	УП 03, Учебная практика	36	<u>3курс,2с</u> <u>емер</u>	Производственны е столы (не менее двух), моечная ванна, универсальный	Директор Павленко А.В., Общество с ограниченной ответственностью «Сбалансированное



<p>безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>2. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>3. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.</p> <p>5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Обеспечивать</p>			<p>механический привод или (и) овощерезательная машина, раковина для мытья рук</p> <p>Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разруба мяса, моечные ванны, раковина для мытья</p>	<p>питание», Директор Пугачёва Д.В. Общество с ограниченной ответственностью «Четыре сезона</p>
--	--	--	---	---

	<p>температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>				<p>электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук</p>	
2						
3	<p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада.</p> <p>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе:</p>	<p>ПП.03. Производственная практика</p>	144	<b><u>3курс 2 семестр</u></b>		<p>Директор Пугачёва Д.В. Общество с ограниченной ответственностью «Четыре сезона»</p>

<p>взвешивания/измерения, нарезке ручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе.</p> <p>Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>Обеспечение условий, температурного и временного</p>					
--	--	--	--	--	--

	режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.					
4	<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</p> <p>2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>3. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа</p>	УП 04.	36	<u>1 семестр</u> <u>4 курс</u>	<p>Производственные столы (не менее двух), моечная ванна, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, раковина для мытья рук</p> <p>Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения</p>	<p>Директор Пугачёва Д.В. Общество с ограниченной ответственностью «Четыре сезона</p>

<p>питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>5. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>7. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>8. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных</p>				<p>"товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разруба мяса, моечные ванны, раковина для мытья электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, , электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина</p>	
--	--	--	--	--	--

<p>и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>10. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>13. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий</p>				для мытья рук	
--	--	--	--	---------------	--

<p>потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>14. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в</p>					
---	--	--	--	--	--

	посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты					
5	<p><b>Производственная практика (</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами</p>	ПП.04. Производственная практика	144	<b><u>4 курс 1 семестр</u></b>		Директор Пугачёва Д.В. Общество с ограниченной ответственностью «Четыре сезона»



<p>организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>					
--	--	--	--	--	--

	<p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).          Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.          Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>					
6	<p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до</p>	Уп.05. Учебная практик	36	<u>2</u> <b>семестр</b> <u>4 курс</u>		Директор Павленко А.В., Общество с ограниченной ответственностью «Сбалансированное питание»,

<p>момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>17. Консультирование</p>					
--	--	--	--	--	--

	<p>потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>					
7	<b>Виды работ по производственной практике.</b>	ПП.05, Производственная практика	144	<u>2</u> <b>семестр</b> <u>4 курс</u>		Директор Павленко А.В., Общество с ограниченной

<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделия разнообразного ассортимента в</p>					<p>ответственностью «Сбалансированное питание»,</p>
---	--	--	--	--	---

<p>соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Размораживание</p>					
--	--	--	--	--	--



	<p>замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>					
8	<p><b>Виды работ:</b></p> <p>1 Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями</p>	УП 06. Учебная практика	36	<p><u>2</u> <b>семестр</b> <u>4 курс</u></p>		<p>Директор Павленко А.В., Общество с ограниченной ответственностью «Сбалансированное питание», Директор Пугачёва Д.В. Общество с ограниченной</p>

<p>санитарных правил.</p> <p>2,Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>3.Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4.Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5.Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>6.Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7,Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных</p>					<p>ответственностью «Четыре сезона»</p>
---	--	--	--	--	---

<p>кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8,Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9,Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10.Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>11.Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий,</p>					
--	--	--	--	--	--

	<p>эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>					
11	<p><b>Производственная практика</b></p> <p>1, Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания</p>	ПП.06,. Производственная практика	108	<u>2</u> <b>семестр</b> <u>4 курс</u>		Директор Павленко А.В., Общество с ограниченной ответственностью «Сбалансированное питание»,

<p>– базы практики.</p> <p>2,Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>5,Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6, Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7, Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8, Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9, Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности,</p>					
--	--	--	--	--	--







Сводные данные по бюджету времени<sup>3</sup>

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1							
1 курс	41	1		1	0	11	52
2 курс	36	2	2	1	0	11	52
3 курс	33	2	4	2	0	11	52
4 курс	22	6	11	1	2	2	43
Всего							

## Обозначения и сокращения:

36

ПА

П

к – обучение по модулям и дисциплинам; – промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч. в неделю); – практики (36 ак.ч. в неделю);

Г – каникулы; – государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю).

<sup>3</sup> Заполняется в соответствии с КУГ. Вид КУГ выбирается образовательной организацией самостоятельно

### 5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью образовательной программы и определяет содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин, включая профессиональные модули и/или дисциплины по запросу работодателя, приведены в Приложениях 1, 2 к ОПОП-П.

### 5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации 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.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по профессии являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 3.

### 5.7. Практическая подготовка

Практическая подготовка при реализации образовательных программ СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции по профилю образовательной программы путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование реальных условий или смоделированных производственных процессов, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах ООО «ГАРАНТ-СВ» Санаторно-курортного комплекса «МРИЯ», при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования (для специальности), всех видов практики и иных видов учебной деятельности (перечислить при наличии);

- включает в себя отдельные лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 1-4 курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) ООО «ГАРАНТ-СВ» Санаторно-курортного комплекса «МРИЯ» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

### 5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:  
демонстрационный экзамен

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена. Программа ГИА представлена в приложении 4.

## Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

6.1.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в Приложении 3 и рабочих программах дисциплин (модулей).

6.1.2. Перечень специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой

Кабинеты:

#### **Кабинет «Социально-гуманитарного цикла»**

Стул преподавателя, стол преподавателя, стулья обучающихся, столы для обучающихся, доска белая электронная, мультимедийный проектор, ноутбук, книжная полка, огнетушитель, комплекс УМК.

#### **Кабинет «Иностранный язык в профессиональной деятельности»**

Стул преподавателя, стол преподавателя, стулья обучающихся, столы для обучающихся, доска учебная, телевизор, аудио-магнитофон, видео-магнитофон, огнетушитель, комплекс УМК.

#### **Кабинет «Безопасность жизнедеятельности»**

Стул преподавателя, стол преподавателя, стулья обучающихся, столы для обучающихся, доска учебная, ноутбук, медицинская аптечка, средства СИЗ, комплекс УМК.

#### **Кабинет «Информатики и компьютерной графики»**

Стул преподавателя, стол преподавателя, стулья обучающихся, столы для обучающихся, доска учебная, шкаф книжный, монитор, системный блок, МФУ, цифровой образовательный контент, комплекс УМК, демонстрационные наглядные учебные пособия, комплект учебного материала по темам, комплект для индивидуальной и групповой работы по основным видам программ.

#### **Кабинет «Медикобиологических дисциплин»**

Стул преподавателя, стол преподавателя, стулья обучающихся, столы для обучающихся, доска учебная, шкаф книжный, ноутбук, МФУ, набор дезинфицирующих и кровоостанавливающих средств, раздаточные материалы, муляжи, комплекс УМК.

#### **Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»**

Стул преподавателя, стол преподавателя, стулья обучающихся, столы для обучающихся, доска белая электронная, проектор, компьютер, экран настенно-потолочный, комплекс УМК, овощечистка, слайсер, фритюрница, блендер погружной.

#### **Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»**

Стул преподавателя, стол преподавателя, стулья обучающихся, столы для обучающихся, доска белая электронная, проектор, компьютер, экран настенно-потолочный,

комплекс УМК.

**Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»**

Стул преподавателя, стол преподавателя, стулья обучающихся, столы для обучающихся, доска белая электронная, проектор, компьютер, экран настенно-потолочный, комплекс УМК, вычислительная техника.

**Лаборатории:**

**Лаборатория «Учебная кухня ресторан»**

Производственные столы, доска белая электронная, проектор, компьютер, экран настенно-потолочный, моечная ванна, раковина для мытья рук, овощерезательная машина, контрольные весы, среднетемпературный холодильник, низкотемпературный холодильник, электромясорубка, колода для разрубка мяса, электрическая плита индукционная, пароконвектомат, шкаф шоковой заморозки.

**Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**

Производственные столы, доска белая электронная, проектор, компьютер, экран настенно-потолочный, моечная ванна, раковина для мытья рук, контрольные весы, среднетемпературный холодильник, низкотемпературный холодильник, электрическая плита индукционная, пароконвектомат, шкаф шоковой заморозки.

**Мастерские и зоны по видам работ:**

**Учебно-производственная мастерская «Поварское дело»**

Производственные столы, доска белая электронная, проектор, компьютер, экран настенно-потолочный, моечная ванна, раковина для мытья рук, овощерезательная машина, контрольные весы, среднетемпературный холодильник, низкотемпературный холодильник, электромясорубка, колода для разрубка мяса, электрическая плита индукционная, пароконвектомат, шкаф шоковой заморозки.

**Спортивный комплекс:**

Щит баскетбольный, сетка волейбольная, скалка, шахматный стол, шведская стенка, тренажер для пресса, стол для настольного тенниса, спортивные тренажеры, тренажерный зал для легкой атлетики, гири, гантели, гимнастические палки, мячи волейбольные и баскетбольные, мячи для метания, сетка для тенниса настольного, пластмассовый обруч, ракетки для бадминтона, стадион широкого профиля с полосами препятствия.

**Залы:**

**Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет**

Читальный зал с выходом в интернет, кафедра выдачи книг, стулья, стелажы и витрины, каталожные шкафы под периодику, формуляры мультимедиа носители, компьютер, системный блок, монитор, принтер, телевизор, столы рабочие, столы журнальные, шкафы канцелярские, флипчат.

**Актальный зал.**

Кресла, трибуна, ноутбук, проектор, экран, акустическая система, комплект звуковой аппаратуры, осветительная техника.

6.1.3. Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте на базе работодателя с широким использованием в обучении цифровых технологий.

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (перечислить наименование дисциплин, МДК или ПМ).

Образовательная программа в соответствии с приказом № 932 от 13.12.2023г. «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий» не реализуется с применением электронных дистанционных технологий

### 6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки ООО «ГАРАНТ-СВ» Санаторно-курортный комплекс «МРИЯ», а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 65 %.

Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях<sup>4</sup>

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	<b>Аксенова Любовь Федоровна</b>	<b>ООО «Четыре сезона»»</b>	<b>Зав. производства м</b>	<b>23</b>

#### 6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 381 280 р.

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

**Оглавление**

<b>«ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»</b>	<b>2</b>
<b>«ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»</b>	<b>127</b>
<b>«ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»</b>	<b>191</b>
<b>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>182</b>
<b>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>222</b>
<b>«ПМ.06 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий»</b>	<b>261</b>



**Рабочая программа профессионального модуля**

**«ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  
кулинарных изделий разнообразного ассортимента»**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ...</b>	<b>3</b>
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программ .....	3
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....	3
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	11
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>12</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	12
2.2. Структура профессионального модуля.....	14
2.3. Содержание профессионального модуля.....	15
<b>3. Условия реализации профессионального</b>	<b>модуля</b>
<b>2Ошибка! Закладка не определена.</b>	
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	2182
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	2183
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....</b>	<b>31</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

### 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

### 1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-

	результаты поиска		
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы профессиональной тематики на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения вустных сообщений.	-
ОК 06	понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	-
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска	-

	деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения	
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ОК 10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ОК 11	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; определять источники финансирования	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	-
ПК 1.1	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

<p>соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;</p> <p>безопасно править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</p> <p>включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;</p> <p>оформлять заказ в письменном</p>	<p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;</p> <p>способы правки кухонных ножей;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</p> <p>правила оформления заявок на склад;</p> <p>правила приема продуктов по количеству и качеству;</p> <p>ответственность за сохранность материальных ценностей;</p> <p>правила снятия остатков на рабочем месте;</p>	
--	---	--

	<p>виде или с использованием электронного документооборота; пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</p>	<p>правила проведения контрольного взвешивания продуктов; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов; правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования</p>	
<p>ПК 1.2</p>	<p>распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; различать пищевые и непищевые отходы; подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять</p>	<p>требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; санитарно-гигиенические</p>	<p>обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>

	<p>ротацию; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;</p>	<p>требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов</p>	
ПК 1.3	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); проверять качество готовых полуфабрикатов перед</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовления полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки</p>	<p>приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирования (комплектования), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p>



	<p>упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе</p>	<p>хранения упакованных полуфабрикатов; правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
<p>ПК 1.4</p>	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации</p>	<p>приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного</p>

<p>выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, филировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;</p> <p>владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</p> <p>нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;</p> <p>владеть профессиональной терминологией</p>	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>	<p>ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</p> <p>ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p>
---	--	--

### 1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-II

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1			МДК.01.01.Организация приготовления,	38	Увеличено количество часов на МДК.01.01.Организ

			подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		ация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов в ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в рамках вступления профессии в Федеральный проект «Профессионалитет».
<b>2</b>			МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<b>102</b>	Увеличено количество часов на МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов в ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в рамках вступления профессии в Федеральный проект «Профессионалитет».
<b>3</b>			Учебная практика по ПМ.01	<b>36</b>	Увеличено количество часов на учебную практику в ПМ.01 Приготовление и подготовка к

					реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в целях наиболее полной отработки практических навыков обучающихся по данному модулю.
<b>4</b>			Производственная практика по ПМ.01	<b>36</b>	Увеличено количество часов на производственную практику в ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в целях наиболее полной отработки практических навыков обучающихся по данному модулю.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
<b>Учебные занятия</b>	<b>260</b>	<b>180</b>
<b>Курсовая работа (проект)</b>	<b>-14</b>	<b>-</b>
<b>Самостоятельная работа</b>		
<b>Практика, в т. ч.:</b>	<b>72</b>	
учебная	72	72
производственная		72
<b>Промежуточная аттестация в т. ч.:</b>	<b>8</b>	
МДК 01.01 в форме комплексного экзамена	8	
МДК 01.02 в форме комплексного экзамена	6	
УП 01		6
ПП 01		
ПМ.01 в форме квалификационного экзамена	440	
<b>Всего:</b>		<b>330</b>

## 2.2 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 11	<b>Раздел 1.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	100	96	96	66		4	8		
ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4;	<b>Раздел 2.</b> Процессы приготовления, подготовки к	174	164	164	114		10	8		

ОК 01-ОК 11	реализации кулинарных полуфабрикатов									
	Учебная практика	72							72	
	Производственная практика	72								72
	Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена	22						6		
	<b>Всего:</b>	<b>440</b>	<b>260</b>		<b>180</b>		<b>14</b>	<b>22</b>	<b>72</b>	<b>72</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		<b>100</b>	
<b>МДК. 01.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		<b>100</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	<b>15</b>	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 11
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.		
	2. Способы кулинарной обработки сырья, приготовления, полуфабрикатов из него с учетом безопасности и качества продукции. ХАССП и СанПиН. Упаковка на вынос или для транспортирования полуфабрикатов		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическое занятие 1.</b> Работа со Сборником рецептур (раздел потери при механической обработке овощей)	2	
<b>Практическое занятие 2.</b> Работа с технологической документацией	4		
<b>Практическое занятие 3.</b> Составление заявки на сырье	6		
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4 ОК 01-ОК 11
	1. Организация работ в овощном цехе. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов		

	2. Виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов для мойки овощей и грибов, для нарезки, протирания		
	3. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудованию, инвентарю, инструментам.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>14</b>	
	<b>Практическое занятие 4.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2	
	<b>Практическое занятие 5.</b> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины)	4	
	<b>Практическое занятие 6.</b> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (овощерезки)	4	
	<b>Практическое занятие 7.</b> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (протирочной машины)	2	
	<b>Практическое занятие 8.</b> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе упаковки и вакуумирования овощей и грибов	2	
	<b>Содержание</b>	<b>29</b>	ПК 1.1; ПК 1.2
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест.		ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 11
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации, санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудованию, инвентарю, инструментам, посуды для обработки рыбы.		
	3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде		



	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>20</b>	
	<b>Практическое занятие 9.</b> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки рыбы	2	
	<b>Практическое занятие 10.</b> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для приготовления полуфабрикатов из рыбы	4	
	<b>Практическое занятие 11.</b> Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины.	2	
	<b>Практическое занятие 12.</b> Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации ручной рыбчистки	2	
	<b>Практическое занятие 13.</b> Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации электромясорубки	4	
	<b>Практическое занятие 14.</b> Работа со Сборником рецептов (% отходов при обработке различных видов рыб)	6	
<b>Тема 1.4.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	<b>34</b>	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 11
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест.		
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов		
	3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде		
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>20</b>	
	<b>Практическое занятие 15.</b> Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов	2	

	<b>Практическое занятие 16.</b> Организация рабочих мест по обработке мяса.	2	
	<b>Практическое занятие 17.</b> Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов	2	
	<b>Практическое занятие 18.</b> Организация рабочих мест по обработке домашней птицы, дичи.	2	
	<b>Практическое занятие 19.</b> Организация рабочих мест по обработке кролика	2	
	<b>Практическое занятие 20.</b> Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	2	
	<b>Практическое занятие 21.</b> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации куттера	2	
	<b>Практическое занятие 22.</b> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации фаршемешалки	2	
	<b>Практическое занятие 23.</b> Работа со Сборником рецептур (% отходов при обработке мяса, мясных продуктов, птицы)	4	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:</b>			
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			
3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			
4. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела		4	
<b>Раздел 2.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		174	
<b>МДК 01.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		174	
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание</b>	24	
Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов.	6	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 11

	Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов		
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов		
	3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<i>18</i>	
	<b>Практическое занятие 1.</b> Решение задач на нахождение процента отходов при механической обработке овощей и грибов	4	
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля.	4	
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Обработка, нарезка корнеплодов	2	
	<b>Лабораторная работа 3.</b> Обработка, нарезка плодовых, капустных	2	
	<b>Лабораторная работа 4.</b> Обработка, нарезка, луковых, салатношпинатных овощей и зелени.	2	
	<b>Лабораторная работа 5.</b> Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.	2	

	<b>Лабораторная работа 6.</b> Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	2	
<b>Тема 2.2.</b> Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 11
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья		
	2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья		
	3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы		
	4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие 2.</b> Решение задач на определение процента отходов при механической обработке разных видов рыб	6	
<b>Тема 2.3</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы	<b>Содержание</b>	<b>38</b>	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 11
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.		

	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.		
	3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>28</b>	
	<b>Лабораторная работа 8.</b> Обработка рыбы с костным скелетом.	6	
	<b>Лабораторная работа 9.</b> Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	6	
	<b>Лабораторная работа 10.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	6	
	<b>Лабораторная работа 11.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбной кнельной массы	4	
	<b>Лабораторная работа 12.</b> Обработка нерыбного водного сырья	6	
<b>Тема 2.4</b> Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 11
	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.		
	2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.		

	3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.		
	4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>	
	<b>Практическое занятие 3.</b> Решение задач на определение процента отходов при механической обработке мяса	6	
	<b>Практическое занятие 4.</b> Решение задач на определение процента отходов при механической обработке мясных субпродуктов	4	
<b>Тема 2.5</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	<b>Содержание</b>	<b>44</b>	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 11
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. 2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>36</b>	

	<b>Лабораторная работа 13.</b> Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.	4	
	<b>Лабораторная работа 14.</b> Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса.	4	
	<b>Лабораторная работа 15.</b> Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	6	
	<b>Лабораторная работа 16.</b> Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом	6	
	<b>Лабораторная работа 17.</b> Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой мясной массы	6	
	<b>Лабораторная работа 18.</b> Приготовление панады для котлетной мясной массы	4	
	<b>Лабораторная работа 19.</b> Приготовление полуфабрикатов из котлетной мясной массы	6	
<b>Тема 2.6</b> Обработка домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 11
	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. 2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 5.</b> Решение задач на определение процента отходов при механической обработке птицы	4	
<b>Тема 2.7</b> Приготовление полуфабрикатов из	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4;
	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика		

домашней птицы, дичи, кролика	2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		OK 01-OK 11
	3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>	
	<b>Лабораторная работа 8.</b> Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	6	
	<b>Лабораторная работа 9.</b> Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	6	
<b>Самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 2</b>			
<p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</p> <p>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p>		<b>10</b>	



**Учебная практика ПМ 01****Виды работ:**

1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.
2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.
3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).
4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика
5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.
6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).
7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.
9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.
10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.
11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.
12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов,

72

<p>домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</p> <p>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>		
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p> <p>8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p>	72	

9.Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос		
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>22</b>	
<b>Всего</b>	<b>440</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Материально-техническое оснащение

Кабинет(ы) «Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Товароведения продовольственных товаров» оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Лаборатория(и) «Учебная кухня ресторана», оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Мастерская (ие) и зоны по видам работ Учебно-производственная мастерская «Поварское дело», оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**Оснащенные базы практики:** ООО «Сбалансированное питание», ООО «Четыре сезона», Санитарно-курортного комплекса «МРИЯ ООО «ГАРАНТ-СВ».

#### 3.2 Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2023. – 400 с.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2023. – 336 с.
4. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146925> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник/ Семичева Г.П. -М. Академия 2022
7. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510096>

8. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531>
9. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513899>
10. Астахов, Д. А. Технологическое оборудование : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. А. Астахов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15269-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519979>

### **3.2.2. Дополнительные источники:**

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. — М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. — 576 с.: ил. — ISBN 978-5-98176-059-4.
2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. — М.: Издательство ВВРРГ, 2007. — 1056 с.: ил.
3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: КНОРУС, 2008. 336с.
4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. — 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. — 160 с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. — М.: Академия, 2010. — 96 с.
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. — М.: Академия, 2010. — 112 с.
7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова — М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. 272 с.
8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. — М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.
1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01 М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия — Введ. 2016 — 01 — 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования — Введ. 2016 — 01 — 01. — М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — Введ. 2015 — 01 — 01. — М.: Стандартиформ, 2014. — III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015. 544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013. 808с.

11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997. 560 с.

13. Профессиональный стандарт 33.011 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)

14. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

15. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

16. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

18. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

19. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

20. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от 27.10.2020, ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР/ТС 011-2011

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки результата	Формы контроля и методы оценки
<p><b>ПК 1.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных</li> </ul>	<p>Контрольные работы, комплексные и квалификационные экзамены; экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических / лабораторных занятий;</li> <li>- решения ситуационных задач, тестового контроля;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> </ul>

	<p>приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию</li> </ul> <p>расчета потребности в сырье продуктах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов, продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техники приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</li> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– соблюдение требований</li> </ul>	



	<p>персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на</li> </ul>	<p>Контрольные работы, комплексные и квалификационные экзамены; экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических / лабораторны</p>

	<p>каждом шагу;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>х занятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- решения ситуационных задач, тестового контроля;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> </ul>
<p><b>ОК. 02</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	

<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<p><b>ОК. 08</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья,</li> <li>– достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>– применять двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>– использование средств профилактики перенапряжения характерных для данной профессии.</li> </ul>	
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul>	

<p><b>ОК. 11</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выявлять достоинства и недостатки коммерческой деятельности предприятий питания,</li> <li>– предлагать усовершенствования рецептур, прорабатывать новые блюда и напитки согласно спросу на рынке и актуальным направлениям приготовления,</li> <li>– презентовать идеи блюд в меню</li> </ul>	
--	--	--

**Рабочая программа профессионального модуля  
«ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных  
изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

**2024 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
<i>1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	<i>3</i>
<i>1.2. .... Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	<i>3</i>
<i>1.3. .... Обоснование часов вариативной части ОПОП-П</i>	<i>29</i>
2. Структура и содержание профессионального модуля	30
<i>2.1. Трудоемкость освоения модуля</i> .....	<i>30</i>
<i>2.2. Структура профессионального модуля</i> .....	<i>31</i>
<i>2.3. Содержание профессионального модуля</i> .....	<i>32</i>
3. Условия реализации профессионального модуля	55
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение</i> .....	<i>55</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение</i> .....	<i>56</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	58

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**«ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

### **1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

Цель модуля: освоение вида деятельности **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**.

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

### **1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля**

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	130



ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	описывать значимость своей профессии	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии	

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.	
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.	
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной	

	обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	направленности		
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;</li> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов</li> </ul>

	<p>хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>– выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li>– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и</li> <li>– нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>– виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> </ul>	<p>других расходных материалов</p>
--	---	--	------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</li> <li>– правила оформления заявок на склад;</li> <li>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов</li> </ul>	
<p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:</li> <li>- обжаривать кости мелкого скота;</li> <li>- подпекать овощи;</li> <li>- замачивать сушеные грибы;</li> <li>- доводить до кипения и варить на</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>– санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;</li> </ul>	<p>подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров</p>

	<p>медленном огне бульоны и отвары до готовности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;</li> <li>- использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;</li> <li>- определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; <ul style="list-style-type: none"> <li>– порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; <ul style="list-style-type: none"> <li>– охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; правила маркирования упакованных бульонов, отваров</li> </ul>	
<p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать региональные продукты для приготовления супов;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:</li> <li>- пассеровать овощи, томатные продукты и муку;</li> <li>- готовить льезоны;</li> <li>- закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</li> <li>- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</li> <li>- соблюдать температурный и временной режим варки супов;</li> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;</li> <li>- определять степень готовности супов;</li> <li>- доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать региональные продукты для приготовления супов;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:</li> <li>- пассеровать овощи, томатные продукты и муку;</li> <li>- готовить льезоны;</li> <li>- закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</li> <li>- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</li> <li>- соблюдать температурный и временной режим варки супов;</li> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;</li> <li>- определять степень готовности супов;</li> <li>- доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при</li> </ul> </li> </ul>	<p>потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
--	--	--	---

	<p>порционировании;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– храниться свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы;</li> <li>разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке</li> </ul>	<p>порционировании;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– храниться свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы;</li> <li>разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке</li> </ul>	
<p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</li> </ul>	<p>приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовке к реализации</p>



	<p>сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</li> <li>– готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;</li> <li>– охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;</li> <li>– закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</li> <li>– соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;</li> <li>– рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>– органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>– ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;</li> <li>– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>– правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</li> <li>– правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</li> <li>– требования к безопасности хранения отдельных компонентов</li> </ul>	
--	---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</li> <li>– доводить соусы до вкуса;</li> <li>– проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;</li> <li>– порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход соусов при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</li> <li>творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами</li> </ul>	<p>соусов, соусных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции</li> <li>– техника порционирования, варианты подачи соусов;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;</li> <li>– методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;</li> <li>– температура подачи соусов;</li> </ul> <p>требования к безопасности хранения готовых соусов</p>	
<p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями и при отпуске продукции на</li> </ul>

	<p>закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</li> <li>- замачивать сушеные;</li> <li>- бланшировать;</li> <li>- варить в воде или в молоке;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать в воде, бульоне и собственном соку;</li> <li>- жарить сырые и предварительно отваренные;</li> <li>- жарить на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- фаршировать, тушить, запекать;</li> <li>- готовить овощные пюре;</li> <li>- готовить начинки из грибов;</li> <li>– определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>– доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> </ul>	<p>закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</li> <li>- замачивать сушеные;</li> <li>- бланшировать;</li> <li>- варить в воде или в молоке;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать в воде, бульоне и собственном соку;</li> <li>- жарить сырые и предварительно отваренные;</li> <li>- жарить на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- фаршировать, тушить, запекать;</li> <li>- готовить овощные пюре;</li> <li>- готовить начинки из грибов;</li> <li>– определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>– доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> </ul>	<p>вынос, взаимодействи с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
--	---	---	--

	<p>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- замачивать в воде или молоке;</li> <li>- бланшировать;</li> <li>- варить в воде или в молоке;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;</li> <li>- жарить предварительно отваренные;</li> <li>- готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;</li> <li>- готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;</li> <li>- выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;</li> <li>- готовить пюре из бобовых; <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для</li> </ul> </li> </ul>	<p>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- замачивать в воде или молоке;</li> <li>- бланшировать;</li> <li>- варить в воде или в молоке;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;</li> <li>- жарить предварительно отваренные;</li> <li>- готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;</li> <li>- готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;</li> <li>- выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;</li> <li>- готовить пюре из бобовых; <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания</li> </ul> </li> <li>круп, бобовых, макаронных изделий;</li> </ul>	
--	---	---	--

	<p>замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– разогревать блюда и гарниры</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой</li> </ul>	
--	---	---	--

	<p>из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> </ul> <p>владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>	<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> </ul> <p>владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>	
<p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки</li> </ul> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с</p>

	<p>творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)</li> <li>– определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</li> <li>- протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;</li> <li>- формовать изделия из творога;</li> <li>- жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;</li> </ul>	<p>творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)</li> <li>– определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</li> <li>- протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;</li> <li>- формовать изделия из творога;</li> <li>- жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;</li> </ul>	<p>прилавка/раздачи</p>
--	--	--	-------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- жарить на плоской поверхности;</li> <li>- жарить, запекать на гриле; <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;</li> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</li> </ul> </li> <li>- замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);</li> <li>- формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);</li> <li>- охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;</li> <li>- подготавливать продукты для пиццы;</li> <li>- раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю ручную и механизированным способом;</li> <li>- жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;</li> <li>- выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;</li> <li>- жарить в большом количестве жира;</li> <li>- жарить после предварительного отваривания изделий из теста;</li> <li>- разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- жарить на плоской поверхности;</li> <li>- жарить, запекать на гриле; <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;</li> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</li> </ul> </li> <li>- замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);</li> <li>- формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);</li> <li>- охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;</li> <li>- подготавливать продукты для пиццы;</li> <li>- раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю ручную и механизированным способом;</li> <li>- жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;</li> <li>- выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;</li> <li>- жарить в большом количестве жира;</li> <li>- жарить после предварительного отваривания изделий из теста;</li> <li>- разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;</li> <li>- определять степень готовности</li> </ul>	
--	--	---	--



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;</li> <li>– проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;</li> <li>– проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для</li> </ul>	
--	---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> </ul> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>	<p>транспортирования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> </ul> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>	
<p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>

продукты для приготовления горячих продуктов для приготовления горячих блюд

	<p>блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;</li> <li>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;</li> <li>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;</li> <li>- варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;</li> <li>- бланшировать и - отваривать мясо крабов;</li> <li>- припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</li> </ul>	<p>кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;</li> <li>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;</li> <li>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;</li> <li>- варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;</li> <li>- бланшировать и - отваривать мясо крабов;</li> <li>- припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</li> </ul>	
--	---	--	--

	<p>- жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;</p> <p>– определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;</p> <p>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>– проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>– порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>– соблюдать выход при порционировании;</p> <p>– выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>– охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного</p>	<p>- жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;</p> <p>– определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;</p> <p>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>– проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>– порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>– соблюдать выход при порционировании;</p> <p>– выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>– охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к</p>	
--	--	--	--

	<p>водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> </ul> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p>	<p>безопасности пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> </ul> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p>	
<p>ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;</li> <li>- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;</li> <li>- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;</li> <li>- жарить пластованные тушки птицы под прессом;</li> <li>- жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;</li> <li>- тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;</li> <li>- запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;</li> <li>- бланшировать, отваривать мясные продукты; <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять степень готовности</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;</li> <li>- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;</li> <li>- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;</li> <li>- жарить пластованные тушки птицы под прессом;</li> <li>- жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;</li> <li>- тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;</li> <li>- запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;</li> <li>- бланшировать, отваривать мясные продукты;</li> </ul>	
--	--	---	--

- определять степень готовности

	<p>горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к</li> </ul>	<p>горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> </ul>	
--	--	--	--



	<p>безопасности пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> </ul> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> </ul> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>	
--	--	---	--

### 1.3. Обоснование часов вариативной части

п/п	дополнительные профессиональные компетенции	дополнительные знания, умения, навыки	наименование темы	ем часов	основание включения в рабочую программу
-----	---	---------------------------------------	-------------------	----------	---

			здел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	24	глубления подготовки обучающегося, определяемой содержанием обязательной части
			здел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	172	сширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации
			I	36	Расширения компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.
			I	36	Расширения компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	495	481
Самостоятельная работа	25	15
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК XX.01 в форме ... МДК XX.XX в форме ... УП 02 ПП 02ПМ 02	6	-
Всего	<b>670</b>	<b>640</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК01-ОК11	<b>Раздел 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	124	100	124	114	<b>10</b>		
ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК01-ОК11	<b>Раздел 2.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	396	396	396	381	<b>15</b>		
	Учебная практика	<b>72</b>	<b>72</b>				<b>72</b>	
	Производственная практика	<b>72</b>	<b>72</b>					<b>72</b>
	Промежуточная аттестация	<b>6</b>						
	<b>Всего:</b>	<b>670</b>	<b>640</b>	<b>520</b>	<b>495</b>	<b>25</b>	<b>72</b>	<b>72</b>

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
		<b>Обязат. часть ОП</b>	
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>114</b>	
<b>МДК. 02.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>114</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b> 1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. 2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>8</b>	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК01-ОК11
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	<b>Содержание</b> 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос	<b>8</b>	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК01-ОК11

	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов.	<b>4</b>	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК01-ОК11
	<b>Практическое занятие 2.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению супов-пюре.	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 3.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования для приготовления бульонов, различных групп супов.	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 4.</b> Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов для приготовления бульонов, различных групп супов.	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 5.</b> Решение ситуационных задач по подбору кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 6.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования в процессе варки бульонов, отваров, супов.	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 7.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов в процессе варки бульонов, отваров, супов.	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 8.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов.	<b>4</b>	
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение	<b>Содержание</b>		
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение	8	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; 160

работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос		ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК01-ОК11
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практическое занятие 9.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов.	<b>4</b>	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5;
	<b>Практическое занятие 10.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению супов-пюре.	<b>4</b>	ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК01-ОК11
	<b>Практическое занятие 11.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для приготовления бульонов, различных групп супов.	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 12.</b> Решение ситуационных задач по подбору кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	<b>4</b>	
<b>Тема 1.4.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>Содержание</b> 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий	10	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК01-ОК11

	закусок к отпуску на вынос		
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практическое занятие 13.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном виде.	<b>4</b>	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК01-ОК11
	<b>Практическое занятие 14.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в жареном виде.	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 15.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в запеченном и тушеном виде.	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 16.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном виде.	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 17.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в жареном виде.	<b>4</b>	



	<b>Практическое занятие 18.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в запеченном и тушеном виде.	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 19.</b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа.	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 20.</b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: электрофритюрницы, электрогрилей.	<b>4</b>	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>		<b>10</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>			
<b>Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>			
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		<b>381</b>	
<b>Тема 2.1. Приготовление,</b>	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	163

назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	<b>1.</b> Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров	2	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК01-ОК11
	<b>2.</b> Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	2	
	<b>3.</b> Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос	2	
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации и заправочных супов разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>		
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	2	
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам	2	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК01-ОК11
	3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса	2	
4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов	2		

	картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями		
	5. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента (щей)	6	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК01-ОК11
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента (борщей)	6	
	<b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента (рассольников)	6	
	<b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента (солянок)	6	
	<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента (супов картофельных)	6	
	<b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента (супов с крупами)	6	
	<b>Лабораторная работа 7.</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента (бобовыми)	6	
	<b>Лабораторная работа 8.</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента (макаронными изделиями)	6	
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление,	<b>Содержание</b>		165

подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК01-ОК11
	2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Лабораторная работа 9.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	<b>6</b>	
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации и холодных супов, супов региональной кухни	<b>Содержание</b>		
	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК01-ОК11
	2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
<b>Лабораторная работа 10.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	<b>6</b>	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5;	

			ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК01-ОК11
<b>Тема 2.5.</b> Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	<b>Содержание</b>		
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	2	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5;
	2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	2	ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК01-ОК11
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	<b>Содержание</b>		
	1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам	2	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК01-ОК11
	2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	2	
	3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	2	
	4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных	2	
	5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных	2	

	6. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства	2	
	7. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практическое занятие 21.</b> Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	<b>4</b>	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5;
	<b>Практическое занятие 22.</b> Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	<b>4</b>	ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК01-ОК11
<b>Тема 2.7.</b> Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, со- усов на сливках	<b>Содержание</b>		
	1. Приготовление, кулинарное назнач <sup>е</sup> ние, требов <sup>а</sup> ния к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	2	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК01-ОК11
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	2	
<b>Тема 2.8.</b> Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	<b>Содержание</b>		
	1. Приготовление, кулинарное назнач <sup>е</sup> ние, требов <sup>а</sup> ния к качеству, условия и сроки хранения соусов	2	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5;
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	2	ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК01-ОК11
<b>Тема 2.9.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	<b>Содержание</b>		
	1. Клас <sup>с</sup> ифика <sup>ц</sup> ия, ас <sup>с</sup> ортим <sup>е</sup> нт, зна <sup>че</sup> ние в пита <sup>н</sup> ии блюд и гарниров из овощей и грибов	2	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5;
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.	2	ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК01-ОК11

	3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов	2	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК01-ОК11
	4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	2	
	5. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования	2	
	<b>Тематика лабораторных и практических занятий</b>		
	<b>Лабораторная работа 11.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных овощей.	6	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5;
	<b>Лабораторная работа 12.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из припущенных овощей.	6	ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК01-ОК11
	<b>Лабораторная работа 13.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных грибов	6	
	<b>Лабораторная работа 14.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из припущенных грибов	6	
	<b>Лабораторная работа 15.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных овощей	6	

	<b>Лабораторная работа 16.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из запеченных овощей	<b>6</b>	
	<b>Лабораторная работа 17.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных грибов	<b>6</b>	
	<b>Лабораторная работа 18.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей	<b>6</b>	
	<b>Лабораторная работа 19.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных грибов	<b>6</b>	
<b>Тема 2.10.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	<b>Содержание</b>		
	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.		ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК01-ОК11
	2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.	2	
	3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	2	
	4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	5. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки	2	



	хранения.Подбор соусов		
	6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования	2	
	<b>Тематика лабораторных занятий</b>		
	<b>Лабораторное занятие 20.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп.	6	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5;
	<b>Лабораторное занятие 21.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из бобовых.	6	ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК01-ОК11
	<b>Лабораторное занятие 22.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий.	6	
<b>Тема 2.11.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	<b>Содержание</b>		
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра		ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5;
	2. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.	2	ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК01-ОК11

	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра	2	
	4. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2	
	<b>Практические занятия</b>		
	<b>Практическое занятие 23.</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц с учетом взаимозаменяемости продуктов	<b>4</b>	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК01-ОК11
	<b>Практическое занятие 24.</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 25.</b> Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	<b>4</b>	
<b>Тема 2.12.</b>	<b>Содержание</b>		172

Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки		ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5;
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.	2	ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК01-ОК11
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста		
	4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	2	
	5. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2	
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>		
	<b>Лабораторная работа 23.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц	<b>6</b>	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5;
	<b>Лабораторная работа 24.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из творога	<b>6</b>	ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК01-ОК11
<b>Лабораторная работа 25.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки	<b>6</b>		
<b>Тема 2.13.</b>	<b>Содержание</b>		
Классификация,	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из	2	ПК 2.1; ПК 2.2 <sup>1/3</sup>

ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	рыбы и нерыбного водного сырья		ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК01-ОК11
	2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.	2	
	3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа		
<b>Тема 2.14.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>		
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	2	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК01-ОК11
	2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.	2	
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2	
	4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания,		

	размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Лабораторная работа 26.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной рыбы	<b>6</b>	
	<b>Лабораторная работа 27.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеной рыбы	<b>6</b>	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК01-ОК11
	<b>Лабораторная работа 28.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной	<b>6</b>	
	<b>Лабораторная работа 29.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы	<b>6</b>	
	<b>Лабораторная работа 30.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	<b>6</b>	
<b>Тема 2.15.</b> Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b> 1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика 2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями 3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	2  2	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК01-ОК11
<b>Тема 2.16.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	<b>Содержание</b> 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с	2	

	гарниром, соусом и без)		
	2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	2	
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2	
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>		
	<b>Лабораторное занятие 31.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса в отварном, припущенном виде.	<b>6</b>	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК01-ОК11
	<b>Лабораторное занятие 32.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мясных продуктов в жареном виде	<b>6</b>	
	<b>Лабораторное занятие 33.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мясных продуктов в жареном виде	<b>6</b>	
	<b>Лабораторное занятие 34.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	<b>6</b>	
			176

	<b>Лабораторное занятие 35.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса в тушеном (с соусом и без) виде	<b>6</b>	
	<b>Лабораторное занятие 36.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса в запеченном (с соусом и без) виде	<b>6</b>	
	<b>Лабораторное занятие 37.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мясных продуктов в тушеном (с соусом и без) виде	<b>6</b>	
	<b>Лабораторное занятие 38.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мясных продуктов в запеченном (с соусом и без) виде	<b>6</b>	
<b>Тема 2.17.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b>		
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	2	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК01-ОК11
	2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	2	
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2	
	4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи,		

	<p>кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>		
	<p><b>Тематика практических и лабораторных занятий</b></p>		
	<p><b>Лабораторное занятие 39.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы.</p>	<p><b>6</b></p>	<p>ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5;</p>
	<p><b>Лабораторное занятие 40.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из дичи.</p>	<p><b>6</b></p>	<p>ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК01-ОК11</p>
	<p><b>Лабораторное занятие 41.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из кролика</p>	<p><b>6</b></p>	
	<p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>	<p><b>15</b></p>	
<p><b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов,</li> </ol>		<p><b>72</b></p>	<p>178</p>



организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.

2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.

<p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ :</b></p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в</p>	72	

<p>соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
Экзамен	<b>6</b>	181
<b>Всего</b>	<b>670</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Лаборатория «Учебная кухня ресторана»**

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор; Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);  
Набор инструментов для карвинга;  
Овоскоп;  
Нитратгестер;  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.

### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

#### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Авт-сос.А.И.Здобновидр.М.: Лада,2018.-688
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
4. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
5. Богачева А.А. Приготовление блюд из рыбы : учеб.пособие.– Ростов н/Д.: Феникс, 2018.- 173 с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

#### **Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]:

постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

5. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

6. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

7. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

8. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

10. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

11. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

12. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

13. <http://www.pitportal.ru/>

### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.

2. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
<p><b>ПК 2.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экзамене по МДК;</p>

	<p>соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов</li> </ul> </li> </ul>	



<p>подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.8.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика</p>	<p>инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность</li> </ul> </li> </ul>	
--	--	--

<p>разнообразного ассортимента</p>	<p>порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</p>	
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации,</li> </ul>	

	предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
<p><b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>
<p><b>ОК03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>
<p><b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>

<p>общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>		
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<p><b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	

**Рабочая программа профессионального модуля**  
**«ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,**  
**кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

**2024 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	3
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	3
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П</i>	19
2. Структура и содержание профессионального модуля	20
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	20
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	22
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	32
3. Условия реализации профессионального модуля	32
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	32
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	34
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	36

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ «ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Сервис, оказание услуг населению».

## 1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная	-

	профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	-
ОК 06	понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	-
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения	-
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ОК 10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и	-



	<p>на базовые профессиональные темы;  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;  кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>профессиональная лексика);  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;  особенности произношения;  правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
ОК 11	<p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;  определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; определять источники финансирования</p>	<p>основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности  правила разработки бизнес-планов  порядок выстраивания презентации  кредитные банковские продукты</p>	-

ПК 3.1	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>
--------	--	---	---

блюд, кулинарных изделий, закусок;  
подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  
соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда  
выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  
оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;  
осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  
обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  
своевременно оформлять заявку на склад

хранения пищевых продуктов;  
виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  
способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  
условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  
ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;  
правила оформления заявок на склад

ПК 3.2	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:</p> <p>смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;</p> <p>смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;</p> <p>тереть хрен на терке и заливать кипятком;</p> <p>растирать горчичный порошок с пряным отваром;</p> <p>взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;</p> <p>пассировать овощи, томатные продукты для маринада овощного;</p> <p>доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;</p> <p>готовить производные соуса майонез;</p> <p>корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовления холодных соусов и заправок;</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</p> <p>методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;</p> <p>ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;</p> <p>классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;</p> <p>температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов</p> <p>техника порционирования, варианты подачи соусов;</p> <p>методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;</p> <p>температура подачи соусов;</p> <p>правила хранения готовых соусов;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых соусов</p>	<p>приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче</p>
--------	---	---	--

<p>охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; определять степень готовности соусов; проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами</p>		
--	--	--

<p>ПК 3.3</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <p>нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;</p> <p>замачивать сушеную морскую капусту для набухания;</p> <p>нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;</p> <p>выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;</p> <p>прослаивать компоненты салата;</p> <p>смешивать различные ингредиенты салатов;</p> <p>заправлять салаты заправками;</p> <p>доводить салаты до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления салатов;</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>правила хранения салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
---------------	--	---	--

проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;  
порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  
соблюдать выход при порционировании;  
выдерживать температуру подачи салатов;  
хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;  
рассчитывать стоимость,  
владеть профессиональной терминологией;  
консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов

правила, техника общения с потребителями;  
базовый словарный запас на иностранном языке

ПК 3.4	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <p>нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;</p> <p>вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;</p> <p>готовить квашеную капусту;</p> <p>мариновать овощи, репчатый лук, грибы;</p> <p>нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;</p> <p>охлаждать готовые блюда из различных продуктов;</p> <p>фаршировать куриные и перепелиные яйца;</p> <p>фаршировать шляпки грибов;</p> <p>подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;</p> <p>подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;</p> <p>органолептические способы определения готовности; ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
--------	--	--	---



вырезать украшения из овощей, грибов;  
измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;  
доводить до вкуса;  
выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  
соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;  
проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;  
порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  
соблюдать выход при порционировании;  
выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;  
хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;  
выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования  
рассчитывать стоимость;  
владеть профессиональной терминологией;  
консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок

разнообразного ассортимента;  
правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток  
правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;  
правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  
правила, техника общения с потребителями;  
базовый словарный запас на иностранном языке

ПК 3.5	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <p>охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;</p> <p>нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;</p> <p>замачивать желатин, готовить рыбное желе;</p> <p>украшать и заливать рыбные продукты порциями;</p> <p>вынимать рыбное желе из форм;</p> <p>доводить до вкуса;</p> <p>подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
--------	--	--	---

со способом приготовления;  
соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья  
проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;  
порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  
соблюдать выход при порционировании;  
выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;  
хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  
выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования  
рассчитывать стоимость,  
владеть профессиональной терминологией;  
консультировать потребителей,  
оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

региональных;  
методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  
правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;  
требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  
правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;  
правила, техника общения с потребителями;  
базовый словарный запас на иностранном языке

<p>ПК 3.6</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;  организовывать их хранение в процессе приготовления;  выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:  охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;  порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;  снимать кожу с отварного языка;  нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;  замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;  украшать и заливать мясные продукты порциями;  вынимать готовое желе из форм;  доводить до вкуса;  подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов  методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;  органолептические способы определения готовности;  ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;  нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей  техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента  ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
---------------	---	--	---

выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  
соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;  
порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  
соблюдать выход при порционировании;  
выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;  
охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  
хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;  
выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования  
рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос владеть профессиональной терминологией;  
консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных

мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;  
правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;  
требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;  
правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;  
правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  
правила, техника общения с потребителями;  
базовый словарный запас на иностранном языке

изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи		
---	--	--

### 1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1			МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	20	Увеличено количество часов на МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента в ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в рамках вступления профессии в
2			МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	132	Федеральный проект «Профессионалитет». Увеличено количество часов на МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента в ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в рамках
3			ПП Производственная практика по ПМ 03	72	вступления профессии в Федеральный проект «Профессионалитет». Увеличено количество часов на Производственную практику в ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного

ассортимента в целях наиболее полной отработки практических навыков обучающихся по данному модулю

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
<b>Учебные занятия</b>	<b>308</b>	<b>218</b>
<b>Курсовая работа (проект)</b>	<b>-20</b>	<b>-</b>
<b>Самостоятельная работа</b>		
<b>Практика, в т. ч.:</b>	<b>72</b>	
учебная	<b>144</b>	<b>72</b>
производственная		<b>144</b>
<b>Промежуточная аттестация в т. ч.:</b>	<b>8</b>	
МДК 01.01 в форме комплексного экзамена	<b>8</b>	
МДК 01.02 в форме комплексного экзамена		
УП 01		
ПП 01	<b>6</b>	
ПМ.01 в форме квалификационного экзамена	<b>566</b>	<b>6</b>
<b>Всего:</b>		<b>440</b>



## 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ПК 3.1.- ПК 3.6 ОК01-ОК11	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	120	110	110	80		10	8		
ПК 3.1.- ПК 3.6 ОК01-ОК11	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	208	198	198	138		10	8		
	Учебная практика	<b>72</b>							<b>72</b>	
	Производственная практика	<b>144</b>								<b>144</b>
	Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена	<b>22</b>						6		
	<b>Всего:</b>	<b>566</b>	<b>308</b>		<b>218</b>		<b>20</b>	22	<b>72</b>	<b>144</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		120	
<b>МДК. 03.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		120	
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b>	<b>24</b>	ПК 3.1.- ПК 3.6 ОК01-ОК11
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	12	
	2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.		
	3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология <b>Cook&amp;Serve</b> – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическое занятие 1.</b> Работа со Сборником рецептов (раздел холодные блюда и закуски)	6	
<b>Практическое занятие 2.</b> Решение ситуационной задачи по планированию холодного цеха с учетом последовательности этапов	6		
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>86</b>	

<p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.</p> <p>2. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система <b>ХАССП</b> в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.</p> <p>3. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торговотехнологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».</p> <p>4. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос</p>	18	
	<p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p>	<b>68</b>	
	<p><b>Практическое занятие 3.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.</p>	4	
	<p><b>Практическое занятие 4..</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов</p>	6	
	<p><b>Практическое занятие 5.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд и закусок</p>	6	
	<p><b>Практическое занятие 6.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера,.</p>	6	
	<p><b>Практическое занятие 7.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: электрохлеборезки</p>	6	

	<b>Практическое занятие 8.</b> Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок	6	
	<b>Практическое занятие 9.</b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования	6	
	<b>Практическое занятие 10.</b> Тренинг, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: шкафов холодильных	6	
	<b>Практическое занятие 11.</b> Тренинг, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: шкафов интенсивного охлаждения	6	
	<b>Практическое занятие 12.</b> Тренинг, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: раздаточных линий	6	
	<b>Практическое занятие 13.</b> Тренинг по организации работы «Шведской линии»	6	
	<b>Практическое занятие 14.</b> Тренинг по организации расчетов с потребителями при отпуске продукции	4	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>		10	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>			
<b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>208</b>	
<b>МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд,</b>		<b>208</b>	161

<b>кулинарных изделий, закусок</b>			
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	<b>Содержание</b>	<b>26</b>	ПК 3.1.- ПК 3.6 ОК01-ОК11
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства	10	
	2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)		
	3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.		
	4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>16</b>	
	<b>Практическое занятие 15.</b> Составление технологических карт	4	
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление холодных соусов (Соус майонез и его производные, соусы на основе сливок, соусы на основе сметаны).	4	
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление холодных заправок, эмульсий	4	
	<b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление фруктовых, овощных пюре, молочнокислых продуктов	4	
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>50</b>	ПК 3.1.- ПК 3.6 ОК01-ОК11
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	14	

2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов		
3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.		
4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира		
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>36</b>	ПК 3.1.- ПК 3.6 ОК01-ОК11
<b>Практическое занятие 16.</b> Расчет количества сырья для приготовления салатов из сырых овощей. Составление технологических карт.	4	
<b>Практическое занятие 17.</b> Расчет количества сырья для приготовления салатов из вареных овощей. Составление технологических карт.	4	
<b>Практическое занятие 18.</b> Составление бракеражных таблиц.	4	
<b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком.	4	
<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат из морской капусты, салат коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат.	4	
<b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов национальных кухонь мира из сырых овощей (Фаттуш – марокканская кухня, Табуле – ливанская кухня, Ширази – иранская кухня)	4	
<b>Лабораторная работа 7.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной).	4	

	<b>Лабораторная работа 8.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).	4	
	<b>Лабораторная работа 9.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов национальных кухонь мира из вареных овощей (Росолье – эстонская кухня, Французский картофельный салат).	4	
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	<b>Содержание</b>	<b>60</b>	
	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	18	ПК 3.1.- ПК 3.6 OK01-OK11
	2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.		
	3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии <b>Cook&amp;Serve</b> .		
	4. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	5. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.		
	6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд		
	7. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».		
	8. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов		

	порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>42</b>	ПК 3.1.- ПК 3.6 ОК01-ОК11
	<b>Практическое занятие 19.</b> Расчет количества сырья, выхода бутербродов (открытых, закрытых)	4	
	<b>Практическое занятие 20.</b> Расчет количества сырья, выхода бутербродов (закусочных), с учетом форм обслуживания	4	
	<b>Практическое занятие 21.</b> Расчет количества сырья, выхода холодных блюд и закусок. Составление технологических карт	4	
	<b>Практическое занятие 22.</b> Составление бракеражных таблиц	4	
	<b>Лабораторная работа 10.</b> Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых.	4	
	<b>Лабораторная работа 11.</b> Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов – канапе, роллов, валованов, корзиночек, профитролей.	6	
	<b>Лабораторная работа 12.</b> Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей.	4	
	<b>Лабораторная работа 13.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из сельди, рыбы.	6	
	<b>Лабораторная работа 14.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из мяса, птицы	6	
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	<b>Содержание</b>	<b>62</b>	ПК 3.1.- ПК 3.6 ОК01-ОК11
	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	18	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.		
	3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки		



	4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)		
	5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд		
	6. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>44</b>	ПК 3.1.- ПК 3.6
	<b>Практическое занятие 23.</b> Расчет количества сырья, выхода холодных блюд из рыбы. Составление технологических карт	4	OK01-OK11
	<b>Практическое занятие 24.</b> Расчет количества сырья, выхода холодных блюд из нерыбного водного сырья. Составление технологических карт	4	
	<b>Практическое занятие 25.</b> Расчет количества сырья, выхода холодных блюд из мяса. Составление технологических карт	4	
	<b>Практическое занятие 26.</b> Расчет количества сырья, выхода холодных блюд из мясных продуктов. Составление технологических карт	4	
	<b>Практическое занятие 24.</b> Расчет количества сырья, выхода холодных блюд из пятницы. Составление технологических карт	4	
	<b>Лабораторная работа 15.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
	<b>Лабораторная работа 16.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
	<b>Лабораторная работа 17.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
	<b>Лабораторная работа 18.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	

<p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b></p> <p>9. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>10. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>11. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>12. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>13. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>14. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>15. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>16. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	<p><b>10</b></p>	
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.</p> <p>2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.</p> <p>5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	<p><b>72</b></p>	

Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.		
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада.</li> <li>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</li> <li>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> <li>4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</li> <li>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</li> <li>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</li> <li>7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</li> </ol>	<b>144</b>	
<b>Всего</b>	<b>544</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1 Материально-техническое оснащение**

Кабинет(ы) «Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Товароведения продовольственных товаров» оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Лаборатория(и) «Учебная кухня ресторана», оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Мастерская (ие) и зоны по видам работ Учебно-производственная мастерская «Поварское дело», оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**Оснащенные базы практики:** ООО «Сбалансированное питание», ООО «Четыре сезона», Санитарно-курортного комплекса «МРИЯ ООО «ГАРАНТ-СВ».

#### **3.2 Учебно-методическое обеспечение**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

##### **3.1.1. Основные печатные издания:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2023. – 400 с.

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2023. – 336 с.

4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.

5. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ЭУМК для учащихся учреждений СПО / Г.П. Семичева. Москва: Академия, 2018.

##### **3.1.2. Основные электронные издания**

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз.

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная

- система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
12. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531>

13. Астахов, Д. А. Технологическое оборудование : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. А. Астахов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15269-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519979>

14. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516221>

15. Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 116 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14040-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514540>

### **3.1.3. Дополнительные источники**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2020. — 320 с.: ил.

2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 16 с.

9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

10. Профессиональный стандарт 33.011 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)

11. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

12. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

15. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

16. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show art=2758>.

17. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРРГ, 2007. – 1056 с.: ил.

18. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: Ресторанные ведомости, 2008. – 576 с.: ил.

19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от 27.10.2020, ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР/ТС 011-2011

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки результатов	Формы и методы оценки
<p><b>ПК 3.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> </ul>	<p>Контрольные работы, комплексные и квалификационные экзамены; экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - решения ситуационных задач, тестового контроля; - заданий по учебной и производственной практикам;</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> </ul>	
<p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>- оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник</p>	

<p>реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p>	
<p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p>	

**ПК 3.5.**

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

- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:
  - корректное использование цветных разделочных досок;
  - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
  - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
  - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
  - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;

<p><b>ПК 3.6.</b>  Осуществлять приготовлен творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать решения профессиональной деятельности, применительно к</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>Контрольные работы, комплексные и квалификационные экзамены;</p>

<p>различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев</li> <li>– оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- решения ситуационных задач, тестового контроля;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> </ul>
------------------------------	---	---

<p><b>ОК. 02</b>  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
---	---	--

<p><b>ОК.03</b>  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p><b>ОК 04.</b>  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b>  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	

<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<p><b>ОК. 08</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья,</li> <li>– достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>– применять двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>– использование средств профилактики перенапряжения характерных для данной профессии.</li> </ul>	
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	

в профессиональной деятельности		
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией государственном иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
<p><b>ОК. 11</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выявлять достоинства и недостатки коммерческой деятельности предприятий питания,</li> <li>– предлагать усовершенствования рецептур, прорабатывать новые блюда и напитки согласно спросу на рынке и актуальным направлениям приготовления,</li> <li>– презентовать идеи блюд в меню</li> </ul>	



## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

**2023 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
<i>1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	<i>3</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	<i>3</i>
<i>1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П</i>	<i>29</i>
2. Структура и содержание профессионального модуля	30
<i>2.1. Трудоемкость освоения модуля</i>	<i>30</i>
<i>2.2. Структура профессионального модуля</i>	<i>31</i>
<i>2.3. Содержание профессионального модуля</i>	<i>32</i>
3. Условия реализации профессионального модуля	55
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение</i>	<i>55</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>56</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	58

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ «ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенций.

## 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен<sup>1</sup>:

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	
	определять этапы решения задачи;	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	методы работы в профессиональной и смежных сферах;	
	составить план действия;	структуру плана для решения задач;	
	определить необходимые ресурсы;	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и		

<sup>1</sup> Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	смежных сферах; реализовать составленный план;		
ОК 02	определять задачи для поиска информации;	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;	
	определять необходимые источники информации;	приемы структурирования информации;	
	планировать процесс поиска;	формат оформления результатов поиска информации	
	структурировать получаемую информацию;		
	выделять наиболее значимое в перечне информации;		
	оценивать практическую значимость результатов поиска;		
	оформлять результаты поиска		
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	содержание актуальной нормативно-правовой документации;	
	применять современную научную профессиональную терминологию;	современная научная и профессиональная терминология;	
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе	основы проектной деятельности	

	профессиональной деятельности		
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста;	
		правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК 06	понимать и описывать значимость своей профессии;	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	
	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности по профессии;	
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	
		пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	
	применять	основы здорового	

	рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	образа жизни;	
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;	
		средства профилактики перенапряжения	
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации;	
	использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ОК 10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	
	кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	особенности произношения;	
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	

ОК 11	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности	
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	правила разработки бизнес-планов	
	определять источники финансирования	порядок выстраивания презентации	
		кредитные банковские продукты	
ВД	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		
ПК 4.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;	организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;	
	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;	
	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система	

		ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	правила утилизации отходов;
	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
	выбирать, подготавливать материалы, посуду,	условия, сроки, способы хранения холодных и



	контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных	горячих сладких блюд, десертов, напитков	
	и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;	
	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;	правила оформления заявок на склад	
	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;		
	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;		
	своевременно оформлять заявку на склад		
ПК 4.2	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов  ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;	
	выбирать, подготавливать ароматические вещества;	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	
	взвешивать, измерять продукты, входящие в	нормы взаимозаменяемости	

состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;	сырья и продуктов;
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с уче-	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;
том типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:	органолептические способы определения готовности;
готовить сладкие соусы;	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
хранить, использовать готовые виды теста;	техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
запекать фрукты;	требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;	правила общения с потребителя-
подготавливать желатин,	ми;

	<p>агар-агар;</p> <p>готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;</p> <p>смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</p> <p>использовать и выпекать различные виды готового теста;</p>	<p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>	
	<p>определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;</p> <p>доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;</p> <p>охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по</p>		

	<p>безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов</p>		
ПК 4.3	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов</p>
	<p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p>	<p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p>	<p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
	<p>выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p>	<p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>	
	<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</p>	<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>	
	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>	<p>методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p>	
	<p>использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p>	
	<p>выбирать, применять</p>	<p>ассортимент, рецептуры,</p>	

комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;	требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов;	
готовить сладкие соусы;	органолептические способы определения готовности;	
хранить, использовать готовые виды теста;	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;	
нарезать, измельчать, протирать ручную и механическим способом фрукты, ягоды;	техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;	
варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	
запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;	
жарить фрукты основным способом и на гриле;	требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;	
проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;	базовый словарный запас на иностранном языке;	
взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;	техника общения, ориентированная на потребителя	
готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;		
смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;		
использовать и выпекать различные виды готового теста;		
определять степень		

	<p>готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p>		
	<p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с</p>		

	<p>потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов</p>		
ПК 4.4.	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков</p>
	<p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p>	<p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;</p>	<p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
	<p>выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p>	<p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>	
	<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;</p>	<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>	
	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>	<p>методы приготовления холодных</p>	
	<p>использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p>	
	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p>	<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p>	
	<p>отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;</p>	<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;</p>	
	<p>смешивать различные</p>	<p>органолептические</p>	

соки с другими ингредиентам;	способы определения готовности;	
проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов	
готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;	техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;	
готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	
готовить лимонады;	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;	
готовить холодные алкогольные напитки;	требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;	
готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;	
подготавливать пряности для напитков;	правила, техника общения с потребителями;	
определять степень готовности напитков;	базовый словарный запас на иностранном языке	
доводить их до вкуса;		
выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;		
соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления		
проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;		
порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом		



	<p>рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи холодных напитков;</p> <p>хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков</p>		
ПК 4.5	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков;</p>
	<p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p>	<p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;</p>	<p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
	<p>выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p>	<p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>	
	<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;</p>	<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>	
	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии</p>	<p>методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с</p>	

с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;	
использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;	
заваривать чай;	органолептические способы определения готовности;	
варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов	
готовить кофе на песке;	техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;	
обжаривать зерна кофе;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	
варить какао, горячий шоколад;	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;	
готовить горячие алкогольные напитки;	требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;	
подготавливать пряности для напитков;	правила расчета с потребителями;	
определять степень готовности напитков;	базовый словарный запас на иностранном языке;	
доводить их до вкуса;	– техника общения, ориентированная на потребителя	
выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;		

	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления		
	Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;		
	порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;		
	соблюдать выход при порционировании;		
	выдерживать температуру подачи горячих напитков;		
	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;		
	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;		
	владеть профессиональной терминологией;		
	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков		

### 1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Производственная практика по ПМ.04	ВД Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Производственную практику в ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразног	72	2 ЦОМ/проект

			о ассортимента в целях наиболее полной отработки практических навыков обучающихся по данному модулю		
--	--	--	--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия <sup>2</sup>	474	381
Курсовая работа (проект)	-	--
Самостоятельная работа	16	216
Практика, в т.ч.:	216	72
учебная	72	144
производственная	144	
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 04.01 в форме ... МДК 04.02 в форме ... УП 04 ПП 04 ПМ 0Х квалификационный экзамен	22	6
<b>Всего</b>	<b>747</b>	<b>381</b>

### 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия <sup>3</sup>	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа <sup>4</sup>	Учебная практика	Производственная практика
	Раздел 1. Организация процессов	92	60	92	32	-	6		

<sup>2</sup> Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия

<sup>3</sup> Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

<sup>4</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

	приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента								
	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов	160	105	160	45	-	10		
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	144	144						144
	Промежуточная аттестация	22		16					6
	<b>Всего:</b>	<b>468</b>	<b>381</b>		77	-	16	72	144

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		<b>252/165</b>	
<b>МДК. 04.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		<b>92/60</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	<b>Содержание</b> 1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. 2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	<b>8</b>	ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК01-ОК11
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	<b>Содержание</b> 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	<b>24</b>	ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК01-ОК11

	<p>2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.</p>		
	<p>3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации</p>		
	<p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p>	<p><b>60</b></p>	
	<p><b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p>		<p>ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4</p>
	<p><b>Практическое занятие 2.</b> Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.</p>		<p>ПК 4.5  OK01-OK11</p>
	<p><b>Практическое занятие 3.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.</p>		
	<p><b>Практическое занятие 4.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков</p>		
	<p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>  1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря,</p>	<p><b>6</b></p>	<p>204</p>

инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.			
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.			
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.			
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.			
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
<b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов</b>		<b>160/105</b>	
<b>МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков</b>		<b>160/105</b>	
	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.		ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК01-ОК11
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности		



продуктов.		
3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.		
4. Современные авторские, брендовые, национальные, муссовые десерты. Полуфабрикаты для муссовых десертов		
5. Выпеченные полуфабрикаты для десертов		
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>50</b>	
<b>Практическое занятие 1</b> Работа со сборником рецептов	4	
<b>Практическое занятие 2.</b> Расчет количества сырья для натуральных фруктов и ягод	4	
<b>Практическое занятие 3.</b> Расчет количества сырья для компотов, фруктов в сиропе	4	
<b>Практическое занятие 4.</b> Расчет количества сырья для железированных сладких блюд	4	
<b>Практическое занятие 5.</b> Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд	4	
<b>Практическое занятие 6.</b> Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное	4	

	обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос.		
	<b>Практическое занятие 7</b> Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	12	ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 OK01-OK11
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	12	
	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.		ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 OK01-OK11
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование,		

	растопливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.)		
	3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.		
	4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>28</b>	
	<b>Практическое занятие 5.</b> Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	4	ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5
	<b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)	12	ОК01-ОК11
	<b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов, в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	12	

<p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b></p> <p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		<b>5</b>	
<p><b>Тема 3.1</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.</p>	<b>10</b>	<p>ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5  OK01-OK11</p>
	<p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>		
	<p>3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.</p>		

	<p>4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие 6.</b> Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	2	
	<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	6	ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 OK01-OK11
	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
<b>Тема 3.2</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.		ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 OK01-OK11
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		

	3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.		
	4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>14</b>	
	<b>Практическое занятие 7.</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	2	ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5
	<b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	12	OK01-OK11
	<p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.</b></p> <p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря,</p>	<b>5</b>	

<p>инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.</p> <p>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов,</p>	<p><b>72</b></p>	

<p>напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с</p>		
--	--	--



<p>раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>4. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p><b>Производственная практика (концентрированная)</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка</p>	144	

<p>готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
<p><b>Всего</b></p>	<p><b>474</b></p>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

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

Кабинет(ы) «Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Лаборатория(и) «Учебная кухня ресторана» оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

##### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1. Синицына А.В., Соколова Е.И. учебник Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, - 4-е издание, М.: Издательский центр «Академия», 2019 г.

2. Лутошкина Г.Г. Анохина Ж.С. учебник Техническое оснащение и организация рабочего места, - 4-е издание, стереотипное, М.: Издательский центр «Академия», 2018 г.

3. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2023. – 336 с.

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2023. – 336 с.

##### **1.2.1. Основные электронные издания**

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

14. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

15. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

16. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

17. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

18. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

19. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Пичугино О.В., Богачева А.А., Клименко Н.Н. Приготовление сладких блюд и напитков, учебное пособие, Ростов н/Д: Феникс, 2018.-157 с.- СПО

2. Андросов В. П. Производственное обучение профессии «Повар». – М.: Академия, 2011

3. Сопина Л. Н. Пособие для повара: Учеб. пособие для учащихся проф. учеб. заведений. – М.: Академия, 2011. – 304 с.

4. Харченко Н. Э. Технология приготовления блюд: Учеб. пособие для НПО. – М.: Академия, 2014  
Богушева В.И. «Технология приготовления пищи» Учебно-методическое пособие. ФГОС. Ростов-на-Дону, «Феникс», 2015 г.

5. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания». Издательство Кнорус, 2013 г.

6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: М.: Издательский центр «Академия», 2010 г.

7. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М: Издательский центр «Академия», 2010 г.

1. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» - 2-е стер, Изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2010.

2. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования / Л. Л. Татарская, Н.А. Анфимова. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 112 с.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – Издательство Арий, 2014 г.

Режим доступа:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. <https://ru.pinterest.com/explore/современные-торты-914889126255/>
6. <http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/>
7. <http://andychef.ru/recipes/smith/>
8. <http://www.twirpx.com/file/128573/>

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

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки <sup>5</sup>
<p><b>ПК 4.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий</li> <li>– выполнения</li> </ul>

<sup>5</sup> Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> </ul>	<p>заданий экзамена по модулю;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй,</li> </ul>	

<p>ассортимента <b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента <b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul>	
---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"><li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li><li>– соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li><li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li><li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li><li>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</li><li>– соответствие температуры подачи;</li><li>– аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</li><li>– соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</li><li>– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li><li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li><li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</li><li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</li></ul>	
--	---	--



## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

**2023 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
<i>1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	<i>3</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	<i>3</i>
<i>1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П</i>	<i>18</i>
2. Структура и содержание профессионального модуля	18
<i>2.1. Трудоемкость освоения модуля</i>	<i>18</i>
<i>2.2. Структура профессионального модуля</i>	<i>18</i>
<i>2.3. Содержание профессионального модуля</i>	<i>20</i>
3. Условия реализации профессионального модуля	33
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение</i>	<i>33</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>33</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	35

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ «ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

## 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен<sup>6</sup>:

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	
	определять этапы решения задачи;	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	методы работы в профессиональной и смежных сферах;	
	составить план действия;	структуру плана для решения задач;	
	определить необходимые ресурсы;	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;		
	реализовать		

<sup>6</sup> Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	составленный план;		
ОК 02	определять задачи для поиска информации;	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;	
	определять необходимые источники информации;	приемы структурирования информации;	
	планировать процесс поиска;	формат оформления результатов поиска информации	
	структурировать получаемую информацию;		
	выделять наиболее значимое в перечне информации;		
	оценивать практическую значимость результатов поиска;		
	оформлять результаты поиска		
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	содержание актуальной нормативно-правовой документации;	
	применять современную научную профессиональную терминологию;	современная научная и профессиональная терминология;	
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности	

ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста;	
		правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК 06	понимать и описывать значимость своей профессии;	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	
	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности по профессии;	
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	
		пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	
	применять рациональные приемы двигательных функций	основы здорового образа жизни;	

	в профессиональной деятельности;		
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;	
		средства профилактики перенапряжения	
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации;	
	использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ОК 10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	
	кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	особенности произношения;	
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	
ОК 11	рассчитывать размеры выплат по процентным	основы предпринимательской	

	ставкам кредитования;	деятельности основы финансовой грамотности	
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	правила разработки бизнес-планов	
	определять источники финансирования	порядок выстраивания презентации	
		кредитные банковские продукты	
ВД	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
ПК 5.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;	организация работ в кондитерском цехе;	
	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;	последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация,	

		используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;
обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов		правила утилизации отходов
выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в		виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для
соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;		порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда		способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;



	выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;	
		правила оформления заявок на склад;	
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;	
ПК 5.2	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
	организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;	
	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;	виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;	
	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с	характеристика региональных видов сырья, продуктов;	

рецептурой;	
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;	методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по-	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.	ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;
выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:	органолептические способы определения готовности;
готовить желе;	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;	Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства
нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;	требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
варить сахарный сироп для промочки изделий;	
варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);	
уваривать сахарный сироп для приготовления	

	тиража;		
	готовить жженый сахар;		
	готовить посыпки;		
	готовить помаду, глазури;		
ПК 5.3	доводить до вкуса, требуемой консистенции;	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	
	хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	
	организовывать хранение отделочных полуфабрикатов	методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	
	использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;	
	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и	органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;	

хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств;		
подготавливать продукты;	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;	
замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;	
подготавливать начинки, фарши;	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	
подготавливать отделочные полуфабрикаты;	методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;	
прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;	требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;	
проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;	правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	
проводить оформление хлебобулочных изделий;	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;	
выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	базовый словарный запас на иностранном языке;	
проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;	техника общения, ориентированная на потребителя	
порционировать (комплектовать) с учетом рационального		

	использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;		
	соблюдать выход при порционировании;		
	выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;		
	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба		
	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;		
	владеть профессиональной терминологией;		
	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба		
ПК 5.4	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
	организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	
	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	
	осуществлять взаимозаменяемость	методы приготовления мучных	

продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;	
использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий	кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
подготавливать продукты;	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;
готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;	органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
проводить оформление мучных кондитерских изделий;	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
проверять качество мучные кондитерские	требования к безопасности хранения

	изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;	готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;	
	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;	правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	
	соблюдать выход при порционировании;	базовый словарный запас на иностранном языке;	
	выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;	техника общения, ориентированная на потребителя	
	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий		
	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;		
	владеть профессиональной терминологией;		
	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий		
ПК 5.5	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;	приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;	методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;	взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;	
подготавливать продукты;	органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;	
готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;	
подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;	
проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	
готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;	методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;	
выбирать, безопасно использовать оборудование,	требования к безопасности хранения готовых пирожных и	



	производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	тортов разнообразного ассортимента;	
	проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;	правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	
	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;	правила, техника общения с потребителями;	
	соблюдать выход при порционировании;	базовый словарный запас на иностранном языке	
	выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;		
	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов		
	рассчитывать стоимость,		
	владеть профессиональной терминологией;		
	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов		

### 1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>ОТФ А</b> Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.	МДК.05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	50	ЦОМ/проект

разнообразного ассортимента в рамках вступления профессии в Федеральный проект «Профессионалитет».	<b>ОТФ В</b> Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента			
--	--	--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч в форме практической подготовки
Учебные занятия <sup>7</sup>	252	165
Курсовая работа (проект)	-16	--
Самостоятельная работа	216	216
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	144	144
производственная		
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 05.01 в форме комплексного экзамена МДК 05.02 в форме комплексного экзамена УП 05 ПП 05 ПМ 05 квалификационный экзамен	22     <b>474</b>	6     <b>381</b>
Всего		

### 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия <sup>8</sup>	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа <sup>9</sup>	Учебная практика	Производственная практика

<sup>7</sup> Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия

<sup>8</sup> Если в таблице 2.1. предусмотрено деление учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

<sup>9</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	62	39	62	56	-	6		
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов	190	126	190	180	-	10		
Учебная практика	72	72					72	
Производственная практика	144	144						144
Промежуточная аттестация	22		16					6
<b>Всего:</b>	<b>490</b>	<b>381</b>		236	-	16	72	144

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК
<b>Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>62/39</b>	
<b>МДК. 05.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		<b>62/39</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b> 1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>2</b>  2	  ПК 5.1.ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5  ОК01-ОК11
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b> 1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	  11  2	  ПК 5.1.ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5  ОК01-ОК11
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		241

	<b>Практическое занятие 1-2.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>30</b>	ПК 5.1.ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 OK01-OK11
	<b>Практическое занятие 3.</b> Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	<b>3</b>	
<b>Тема 1.3.</b> Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	2	ПК 5.1.ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 OK01-OK11
	2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	1	
	3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	1	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие 4.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 5.</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	<b>2</b>	ПК 5.1.ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 OK01-OK11
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>		<b>6</b>	
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		

<p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>			
<p><b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b></p>	<p><b>190/126</b></p>		
<p><b>МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b></p>	<p><b>190/126</b></p>		
<p><b>Тема 2.1.</b> Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.</p> <p>2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.</p>	<p>1</p> <p>1</p>	<p>ПК 5.1.ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ОК01-ОК11</p>
<p><b>Тема 2.2.</b> Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.</p> <p>2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.</p> <p>3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>2</p>	<p>ПК 5.1.ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ОК01-ОК11</p>

	глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.		
	4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. 5. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	1	
	6. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	7. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление глазури	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления	2	ПК 5.1.ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5  OK01-OK11
	<b>Практическое занятие 6.</b> Украшения из шоколада. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, приспособления..	4	
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление,	<b>Содержание</b>		

назначение и подготовка к использованию кремов	1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	ПК 5.1.ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ОК01-ОК11
	2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практическое занятие 7.</b> Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	4	
	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	<b>Практическое занятие 8.</b> Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	4	
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление посыпок и крошки	<b>Содержание</b>		
	1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	ПК 5.1.ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ОК01-ОК11
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов	6		
<b>Тема 2.7.</b> Отделочные полуфабрикаты	<b>Содержание</b>		
	1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов	1	ПК 5.1.ПК 5.2



промышленного производства	промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.		ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ОК01-ОК11
	<b>Практическое занятие 10.</b> Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
<b>Тема 2.8.</b> Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание</b>		
	<b>1.</b> Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	2	ПК 5.1.ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5
	<b>Практическое занятие 11.</b> Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2	ОК01-ОК11
<b>Тема 2.9.</b> Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	<b>Содержание</b>		
	<b>1.</b> Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	2	ПК 5.1.ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ОК01-ОК11
	<b>Практическое занятие 12.</b> Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	6	
<b>Тема 2.10.</b> Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание</b>		
	<b>1.</b> Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия	1	ПК 5.1.ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ОК01-ОК11

	и сроки хранения соуса красного основного и его производных.		
	<b>2.</b> Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практическое занятие 13.</b> Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	4	ПК 5.1.ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ОК01-ОК11
<b>Тема 2.11.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание</b>		
	<b>1.</b> Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	ПК 5.1.ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ОК01-ОК11
	<b>2.</b> Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практическое занятие 14.</b> Дрожжевое безопарное тесто и изделия из него	4	
	<b>Практическое занятие 15.</b> Дрожжевое опарное тесто и изделия из него	4	
	<b>Лабораторная работа №2.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	6	ПК 5.1.ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ОК01-ОК11
	<b>Лабораторная работа № 3.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	6	
<b>Тема 2.12.</b> Мучные кондитерские изделия из	<b>Содержание</b>		
	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент,	1	ПК 5.1.ПК 5.2

бездрожжевого теста	значение в питании		ПК 5.3 ПК 5.4
	<b>Практическое занятие 15.</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	ПК 5.5 OK01-OK11
<b>Тема 2.12.</b> Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения		ПК 5.1.ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 OK01-OK11
	<b>Тематика лабораторных занятий</b>		
	<b>Практическое занятие 16.</b> Сдобное пресное тесто и изделия из него	2	
	<b>Практическое занятие 17.</b> Пресное слоеное тесто и изделия из него	2	
	<b>Практическое занятие 18.</b> Пряничное тесто и изделия из него	2	
	<b>Практическое занятие 19.</b> Песочное тесто и изделия из него	2	
	<b>Практическое занятие 20.</b> Воздушное тесто и изделия из него	1	
	<b>Практическое занятие 21.</b> Бисквитное тесто и изделия из него	3	
	<b>Практическое занятие 22.</b> Заварное тесто и изделия из него	2	
	<b>Лабораторное занятие № 4.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	4	
	<b>Лабораторная занятие № 5.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	6	ПК 5.1.ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4
	<b>Лабораторная занятие № 6.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	4	ПК 5.5 OK01-OK11
	<b>Лабораторная занятие №7.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	4	
	<b>Лабораторная занятие №8.</b> Приготовление и оформление мучных	4	

	кондитерских изделий из песочного теста		
	<b>Лабораторная занятие № 9.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	<b>6</b>	
	<b>Лабораторная занятие № 10.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	<b>4</b>	
<b>Тема 2.13.</b> Изготовление и оформление пирожных	<b>Содержание</b>	<b>7</b>	
	<b>1.</b> Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		ПК 5.1.ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 OK01-OK11
	<b>2.</b> Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.		
	<b>3.</b> Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.		
	<b>4.</b> Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.		
	<b>5.</b> Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.		
	<b>6.</b> Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.		
	<b>7.</b> Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.		
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>		249

	<b>Практическое занятие 23.</b> Бисквитные пирожные	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 24.</b> Песочные пирожные	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 23.</b> Слоеные пирожные	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 24.</b> Заварные пирожные	<b>2</b>	
	<b>Лабораторная работа № 11.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	<b>6</b>	ПК 5.1.ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 OK01-OK11
<b>Тема 2.14.</b> Изготовление и оформление тортов	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		ПК 5.1. ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 OK01-OK11
	2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полумонолитной формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента		
	3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.		
	4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.		
	5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.		
	6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность		

	процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.		
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>		
	<b>Лабораторная работа 12.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	<b>12</b>	ПК 5.1.ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ОК01-ОК11
	<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	<b>10</b>	
	<b>Учебная практика</b>		
	<b>Виды работ:</b> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	<b>72</b>	

<p>7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p><b>Производственная практика (концентрированная)</b></p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями,</p>	<p><b>144</b></p>	<p>252</p>

<p>регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
<b>Всего</b>	<b>474/381</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Кабинет(ы) «Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер: учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (наглядные образцы деталей машин, столовой посуды, приборов, столового белья, муляжами, плакатами, схемы, учебными фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория(и) «Учебная кухня ресторана» и «Учебный кондитерский цех» оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2021. – 336 с.

2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений СПО / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2023. – 240 с.

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.: ил.
2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 4. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги о бщественного питания. Общие требования. Введ. 2. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. вед. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
12. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от 27.10.2020, ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР/ТС 011-2011
13. Профессиональный стандарт 33.011 «Кондитер». Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 года № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)
14. Профессиональный стандарт 33.014 «Пекарь». Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 года № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 5.1</b> Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места кондитера</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий для ПрактическиХ/ лабораторных занятий;</li> <li>– заданий по учебной и производственной ПрактикаМ;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной ПрактикаМ</li> </ul>

	<p>проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</li> </ul>	
--	---	--

	<p>инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</p> <p>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.5.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <p>– адекватный выбор основных и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>– соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</p>	

	<p>– оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>– профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</p> <p>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>– корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>– отдельное использование</p>	
--	--	--

	<p>контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>– адекватность</p>	
--	---	--

	<p>оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>– гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</p> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
--	---	--

**Рабочая программа профессионального модуля**  
**«ПМ.06 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий»**



**2024 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
<i>1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	<i>3</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	<i>3</i>
<i>1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П</i>	<i>9</i>
2. Структура и содержание профессионального модуля	10
<i>2.1. Трудоемкость освоения модуля</i>	<i>10</i>
<i>2.2. Структура профессионального модуля</i>	<i>13</i>
<i>2.3. Содержание профессионального модуля</i>	<i>14</i>
3. Условия реализации профессионального модуля	21
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение</i>	<i>21</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>21</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	23

#### 4. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПМ 06. «Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий»

##### 4.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности Производство хлебобулочной продукции в организациях питания

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Повар, кондитер»

##### 1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории	-

	выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	профессионального развития и самообразования	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	-
ОК 06	понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	-
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения	-
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ОК 10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	-

	<p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;          строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;          кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);          писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;          особенности произношения;          правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
ОК 11	<p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;          определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; определять источники финансирования</p>	<p>основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности          правила разработки бизнес-планов          порядок выстраивания презентации          кредитные банковские продукты</p>	-

ПК 6.1	<p>Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции</p>	<p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции</p> <p>Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания</p>	<p>Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места</p> <p>Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства</p> <p>Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p>
--------	--	---	---

--	--	--	--

ПК 6.2	<p>Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции У5 Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции У6 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны У7 Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции У8 Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты У9 Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос</p>	<p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Технологии приготовления хлебобулочной продукции Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения Правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям Правила и технологии расчетов с потребителями Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания</p>	<p>Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка фарширование, начинка хлебобулочной продукции Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию П 10 Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос</p>
--------	--	---	---



### 1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1			МДК.06.01 Организации приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий	98	. На изучение МДК.06.01 Организации приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий добавлены часы с учетом особенностей региона и запросов работодателя Санитарно-курортного комплекса «МРИЯ ООО «ГАРАНТ-СВ».
2			МДК.06.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий	136	На изучение МДК.06.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий добавлены часы с учетом особенностей региона и запросов работодателя Санитарно-курортного комплекса «МРИЯ ООО «ГАРАНТ-СВ».
3			Учебная практика по ПМ.06	72	Увеличено количество часов на учебную практику в ПМ.06 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий в целях наиболее полной отработки практических навыков обучающихся по данному модулю в соответствии с запросами работодателя Санитарно-курортного комплекса «МРИЯ ООО «ГАРАНТ-СВ».
4			Производственная практика ПМ.06	108	Увеличено количество часов на производственную практику в ПМ.06 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий в целях наиболее полной отработки практических навыков обучающихся по данному модулю в соответствии с запросами работодателя Санитарно-курортного комплекса «МРИЯ ООО «ГАРАНТ-СВ».

5			Квалификационный экзамен	6 Увеличено количество часов на экзамен по модулю в рамках вступления профессии в Федеральный проект «Профессионалитет».
---	--	--	--------------------------	--

## 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
<b>Учебные занятия</b>	<b>221</b>	<b>136</b>
<b>Курсовая работа (проект)</b>	<b>-13</b>	<b>-</b>
<b>Самостоятельная работа</b>		
<b>Практика, в т. ч.:</b>	<b>72</b>	
учебная	<b>108</b>	<b>72</b>
производственная		<b>108</b>
<b>Промежуточная аттестация в т. ч.:</b>	<b>8</b>	
МДК 01.01 в форме комплексного экзамена	<b>8</b>	
МДК 01.02 в форме комплексного экзамена		
УП 01		
ПП 01	<b>6</b>	
ПМ.01 в форме квалификационного экзамена	<b>436</b>	<b>6</b>
<b>Всего:</b>		<b>322</b>

### 5.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ПК 6.1.- ПК 6.2 OK01-OK11	Раздел 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	98	95	95	50		3	8		
ПК 6.1.- ПК 6.2 OK01-OK11	Раздел 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	136	126	136	86		10	8		
	Учебная практика	<b>72</b>							<b>72</b>	
	Производственная практика	<b>108</b>								<b>108</b>
	Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена	<b>22</b>						<b>6</b>		
	<b>Всего:</b>	<b>436</b>	<b>221</b>		<b>136</b>		<b>13</b>	<b>22</b>	<b>72</b>	<b>108</b>

## 5.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</b>		98	
<b>МДК. 06..01. Организации приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий</b>		98	
<b>Тема 1.1 Организация приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>55/30</b>	ПК 6.1. - ПК 6.2 ОК0 -ОК11 1
	1. Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента	25	
	2. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса изготовления, оформления, хранения хлебобулочных изделий различного ассортимента.		
	3. Организация рабочих мест в пекарном цехе		
	4. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента		
	5. Нормативные и технологические документы необходимые для хлебобулочных изделий		
	6. Актуальные направления в изготовлении хлебобулочных изделий		
	7. Разработка трафаретов для декорирования хлебобулочных изделий		

	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>30</b>	
	<b>Практическое занятие 1</b> Составление плана-схемы рабочего места пекаря по изготовлению хлебобулочных изделий различного ассортимента	6	
	<b>Практическое занятие 2</b> Тренинг по организации рабочего места пекаря по изготовлению хлебобулочных изделий отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: машины для просеивания муки., тестомесильная машина	6	
	<b>Практическое занятие 3.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	6	
	<b>Практическое занятие 4.</b> Работа с технологической документацией	6	
	<b>Практическое занятие 5.</b> Разработка трафаретов для декорирования	6	
<b>Тема 1.2. Основные продукты и используемые при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>20/10</b>	ПК 6.1. - ПК 6.2 OK01-OK11
	1. Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение при изготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов , их взаимозаменяемость для создания хлебобулочных различного ассортимента.	10	
	2. Правила расчета основных продуктов используемых для изготовления хлебобулочных различного ассортимента.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>	
	<b>Практическое занятие № 5</b> Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	4	
	<b>Практическое занятие 6</b> Разработка и составление технико - технологических карт на хлебобулочных изделий различного ассортимента	2	
	<b>Практическое занятие7.</b> Органолептическая оценка качества основных сыпучих продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных изделий	2	
	<b>Практическое занятие 8.</b> Органолептическая оценка качества дрожжей.	2	

<b>Тема 1.3.Дополнительные ингредиенты. используемые при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>20/10</b>	ПК 6.1. - ПК 6.2 ОК01-ОК11
	1. Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение при изготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента. Правила выбора и варианты сочетания дополнительных ингредиентов , их взаимозаменяемость для создания хлебобулочных различного ассортимента.	10	
	2. Правила расчета дополнительных ингредиентов используемых для изготовления хлебобулочных различного ассортимента		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>	
	<b>Практическое занятие № 9</b> Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	4	
	<b>Практическое занятие 10.</b> Органолептическая оценка качества дополнительных сыпучих ингредиентов, используемых для приготовления хлебобулочных изделий	2	
	<b>Практическое занятие 11.</b> Органолептическая оценка качества дополнительных ингредиентов (жиры, орехи, пряности, яйца, молоко, улучшители и пищевые добавки), используемых для приготовления хлебобулочных изделий	4	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b> 9. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 10. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 11. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	3		
<b>Раздел 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	<b>136</b>		
<b>МДК 06.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий</b>	<b>136</b>		

<b>Тема 2.1</b> Ассортимент и технологические схемы производства приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>16/6</b>	ПК 6.1. - ПК 6.2 ОК0 -ОК11 1
	1. Ассортимент и технологические схемы производства хлебобулочных изделий, пищевая ценность, значение в питании, требования к качеству	10	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие 12.</b> Составление технологических схем приготовления хлебобулочных изделий	6	
<b>Тема 2.2.</b> Технология приготовления теста из пшеничной муки и изделий из него	<b>Содержание</b>	<b>38/28</b>	ПК 6.1.- ПК 6.2 ОК 01-ОК11
	1. Общие сведения. Рецептуры на хлебобулочные изделия	10	
	2. Замес и образование теста		
	3. Способы брожения и рыхления теста		
	4. Приготовление жидких дрожжей. Приготовление теста из муки с пониженными хлебопекарскими свойствами.		
	5.Способы, ускоряющие и замедляющие созревание теста. Определение готовности теста		
	6. Технология приготовления теста на багет		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>28</b>	162
	<b>Практическое занятие 13.</b> Расчет количества сырья для приготовления теста безопарным способом. Составление технологических карт.	4	
	<b>Практическое занятие 14.</b> Расчет количества сырья для приготовления теста на опаре. Составление технологических карт	4	
	<b>Практическое занятие 15.</b> Составление бракеражных таблиц.	4	
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Изготовление изделий из теста, приготовленного безопарным способом	6	
<b>Лабораторная работа 2.</b> Изготовление изделий из теста, приготовленного на опаре	6		



	<b>Лабораторная работа 3. Технология приготовления теста на багет</b>	4	
<b>Тема 2.3. Технология приготовления теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки</b>	<b>Содержание</b>	<b>40/30</b>	ПК 6.1.- ПК 6.2 ОК 01-ОК11
	1. Приготовление ржаного теста на жидких ржанных заквасках	10	
	2. Приготовление ржаного теста на густых ржанных заквасках		
	3 Приготовление заварок.		
	4. Ассортимент, пищевая ценность, значение в питании ржанных и ржано-пшеничных хлебобулочных изделий. Требования к качеству.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>30</b>	
	<b>Практическое занятие 16.</b> Расчет количества сырья для приготовления теста из ржаной муки и изделий из него. Составление технологических карт	4	
	<b>Практическое занятие 17.</b> Расчет количества сырья для приготовления теста из смеси ржано-пшеничной муки и изделий из него. Составление технологических карт	4	
	<b>Практическое занятие 18.</b> Составление бракеражных таблиц	4	
	<b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление ржаного теста на жидких ржанных заквасках	6	
	<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление ржаного теста на густых ржанных заквасках.	6	
<b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки.	6		
<b>Тема 2.4. Технология приготовления сдобного теста и изделий из него</b>	<b>Содержание</b>	<b>26/20</b>	ПК 6.1.- ПК 6.2 ОК 01-ОК11
	1. Ассортимент, пищевая ценность, значение в питании сдобных хлебобулочных изделий. Требования к качеству.	6	
	2. Технология приготовления сдобного теста		
	3. Ассортимент и технология формования фигурной сдобы		

	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>20</b>	
<b>Тема 2.5. Подготовка к реализации готовых изделий</b>	Остывание, упаковка, хранение и транспортировка готовых хлебобулочных изделий	4	
	<b>Практическое занятие 19.</b> Тренинг по организации рабочего места для хранения и упаковки готовых хлебобулочных изделий, отработке безопасных приемов работы на механическом оборудовании: Аппарат для вакуумирования	2	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		<b>10</b>	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов в накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.		<b>72</b>	

<p>7. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>11. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места пекаря в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>		
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 06 Виды работ:</b></p> <p>1. Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производства, правилами внутреннего распорядка: - изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.</p> <p>2. Ознакомление с оборудованием для транспортирования, хранения и подготовки сырья к производству.</p> <p>3. Доставка, прием, размещение и хранение муки в тарных и бестарных складах.</p> <p>4. Методы контроля качества муки Основные вредители муки. Борьба с ними. Ознакомление с механическим и пневматическим оборудованием транспортировки муки.</p> <p>5. Ознакомление с дозаторами муки. Правила эксплуатации.</p> <p>6. Техника безопасности. Организация рабочего места</p> <p>7. Хранение и подготовка соли и дополнительного сырья Ознакомление с оборудованием для подготовки дополнительного сырья для производства хлеба.</p> <p>8. Ознакомление с дозаторами и дозировочными станциями для жидких компонентов. Правила эксплуатации.</p> <p>9. 9.Ассортимент и рецептура приготовления хлебобулочных изделий с применением закваски.</p> <p>10. Ознакомление с тестоприготовительными агрегатами непрерывного действия. Принцип работы.</p>	<p><b>108</b></p>	

<p>Приготовление теста на жидкой опаре.</p> <p>11. Приготовление теста безопасным способом. Порядок загрузки сырья. Ускоренные способы приготовления теста.</p> <p>12. Ознакомление с особенностями приготовления ржаного теста Ознакомление с ассортиментом и рецептурой приготовления хлеба из ржаной муки. Способы приготовления ржаного теста.</p> <p>13. Технологическая схема приготовления жидких заквасок Влияние различных параметров на качество жидких ржаных заквасок.</p> <p>14. Подбор инвентаря, посуды и оборудования (в зависимости от рецептов) для приготовления дрожжевого, сдобного теста. Ознакомление со способами разрыхления дрожжевого, сдобного теста.</p> <p>15. Приготовление теста на полуфабрикатах из целого зерна. Приготовление теста на сухих смесях</p>		
<p><b>Всего</b></p>	<p><b>436/136</b></p>	

## **6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **3.1 Материально-техническое оснащение**

Кабинет(ы) «Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Товароведения продовольственных товаров» оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Лаборатория(и) **Санитарно-курортного комплекса «МРИЯ ООО «ГАРАНТ-СВ»**, «оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Мастерская (ие) и зоны по видам работ **Санитарно-курортного комплекса «МРИЯ ООО «ГАРАНТ-СВ»**, оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**Оснащенные базы практики:** ООО «Сбалансированное питание», ООО «Четыре сезона», Санитарно-курортного комплекса «МРИЯ ООО «ГАРАНТ-СВ».

### **3.2 Учебно-методическое обеспечение**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

#### **3.2.1. Печатные издания**

1. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.В. Мармузова. – 7-е изд., стер, - М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 288 с. 3.2.2.Электронные издания (электронные ресурсы)

2. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.tsf2000.ru>

3. Сайт журнала «Хлебопек» [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.hlebopek.by](http://www.hlebopek.by)

4. Сайт хлебопеков: [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://hleborochka.ru> 13  
Законодательные и нормативные документы 1. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов 2. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. 3. СанПиН 2.3.2.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий». 4. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. 13-е изд. – СПб. : Профи, 2011 – 208 стр. Составитель : П.С. Ершов.

5. Сборник рецептов на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 92 с.

6. Профессиональный стандарт 33.014 «Пекарь». Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 года № 914 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 682)

#### **3.2.2 Электронные ресурсы:**

1. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.100menu.ru>

2. «Российское хлебопечение» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.hleb.net/>

3. Журнал «Bread.su» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://bread.su/>

4. Издательство «КолосС» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.koloss.ru/> 167

5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>

### **3.2.3 Дополнительная литература**

1. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.В. Мармузова. – 7-е изд., стер, - М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 288 с.

2. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник– М.: Изд. центр «Академия», 2015. - 448 с.

3. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - М.: Изд. центр «Академия» 2015.- 336с.

4. Романов А.С., Ильина О.А. Хлеб и хлебобулочные изделия. Сырье, технологии, ассортимент: учебное пособие. М.: ДеЛи плюс, 2016.-539с

5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2023. – 336 с.

## 20. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки результатов	Формы и методы оценки
ПК.6.1. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места пекаря в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места пекаря; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов и инструкций, - решения регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, сырья, полуфабрикатов промышленного производства, требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с</p>	<p>Контрольные работы, комплексные и квалификационные экзамены; экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; ситуационных задач, тестового контроля; - заданий по учебной и производственной практикам;</p>

инструкциями, безопасная подготовка инструментов;

<p>ПК.6.2 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий:  – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение</p>	



	<p>требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных изделий требованиям рецептуры, заказа: • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать решения профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> </ul>	<p>Контрольные работы, комплексные и квалификационные экзамены; экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев</li> <li>– оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- решения ситуационных задач, тестового контроля;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> </ul>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	

<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	

<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<p><b>ОК. 08</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья,</li> <li>– достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>– применять двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>– использование средств профилактики перенапряжения характерных для данной профессии.</li> </ul>	
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	

<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией государственном иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>— адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li><li>— адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li><li>— точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li><li>— правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li></ul>
<p><b>ОК. 11</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>— выявлять достоинства и недостатки коммерческой деятельности предприятий питания,</li><li>— предлагать усовершенствования рецептур, прорабатывать новые блюда и напитки согласно спросу на рынке и актуальным направлениям приготовления,</li><li>— презентовать идеи блюд в меню</li></ul>



**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН**

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

ОД.01 Русский язык	2
ОД.02 Литература	24
ОД.03 Иностранный язык	74
ОД.04 Математика	120
ОД.05 Информатика	143
ОД.06 История	172
ОД.07 География	204
ОД.08 Обществознание	227
ОД.09 Физика	252
ОД.10 Химия	267
ОД.11 Биология	293
ОД.12 Физическая культура	327
ОД.13 Основы безопасности жизнедеятельности	376
ОД.14 Основы проектной деятельности	398
ОД.15 Родной язык и литература	418
ОД.16 Информационная безопасность	429
ОД.17 Основы финансовой грамотности	436

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОД.01 Русский язык»**



## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Русский язык»
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Русский язык»**

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

Общеобразовательная дисциплина «Русский язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## **1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

### **1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины**

Цель дисциплины «Русский язык»: сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

### **1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные) <sup>1</sup>
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p> <p>б) <b>совместная деятельность:</b></p> <p>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p>г) <b>принятие себя и других людей:</b></p> <p>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p> <p>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</p> <p>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</p>	<p>- уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик); уметь выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;</p> <p>- сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; сформировать системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации, уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;</p> <p>- уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.</p>

<sup>1</sup>Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО от 17.05.2012г. № 413 (в последней редакции от 12.08.2022)

<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p><b>В области эстетического воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p> <p><b>а) общение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформировать ценностное отношение к русскому языку;</li> <li>- сформировать знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; уметь понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);</li> </ul>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</li> </ul> <p><b>В области ценности научного познания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); уметь создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое);</li> <li>- обобщить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; уметь анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь,</li> </ul>

	<p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b>  <b>б) базовые исследовательские действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</li> <li>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li> <li>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</li> </ul>	<p>функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы);</li> <li>- обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте</li> </ul>
ПК.2.4	Упаковывать и маркировать готовую продукцию (зерна и семян) на специальном технологическом оборудовании. выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	-владение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработке текстов в виде аннотаций, тезисов, конспектов, рефератов.

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР № 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР № 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

<b>ЛР № 10</b>	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
<b>ЛР № 11</b>	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
<b>ЛР № 14</b>	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы дисциплины, в том числе</b>	<b>139</b>
<b>1. Основное содержание</b>	<b>104</b>
теоретическое обучение	24
практические занятия	80
<b>2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля), в том числе</b>	<b>35</b>
теоретическое обучение	6
практические занятия	29
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины РУССКИЙ ЯЗЫК

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Домашнее задание	Формируемые компетенции	
Раздел 1.	<b>Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.</b>	<b>12</b>		<i>OK 05</i>	
Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе	<b>Основное содержание</b>				
	1.	Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небιологическая система знаков.	1		
	2.	Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небιологическая система знаков.	1		
	3.	Язык и мышление. Языковая и речевая компетенция. Социальная природа языка.	1		
	4.	Язык и мышление. Языковая и речевая компетенция. Социальная природа языка.	1		
	5.	Основные принципы русской орфографии: морфологический, фонетический, исторический.	1		
	6.	Основные принципы русской орфографии: морфологический, фонетический, исторический.	1		
	7.	Этапы культурного развития языка. Реформы русской орфографии.	1		
	8.	Этапы культурного развития языка. Реформы русской орфографии.	1		
		<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		<i>OK 05</i>
9.	<b>Практическая работа.</b> Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе.	1			
10.	<b>Практическая работа.</b> Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе.	1			
Тема 1.2 Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы	<b>Основное содержание</b>				
	11.	Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья.	1		
	12.	Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья.	1		
	13.	Этапы формирования русской лексики.	1		



формирования русской лексики	14.	Этапы формирования русской лексики.	1		
	15.	Заемствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов.	1		
	16.	Заемствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов.	1		
	17.	Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности.	1		
	18.	Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности.	1		
	<b>Практические занятия:</b>			<b>1</b>	
	19.	<b>Практическая работа.</b> Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов.	1		
Тема 1.3. Язык как система знаков	<b>Основное содержание</b>		<b>4</b>		<i>OK 05</i>
	20.	Язык как система знаков. Структура языкового знака.	1		
	21.	Язык как система знаков. Структура языкового знака.	1		
	22.	Слово и его значение. Лексическое и грамматическое значение слова.	1		
	23.	Слово и его значение. Лексическое и грамматическое значение слова.	1		
	24.	Звук и буква. Уровни языковой системы и единицы этих уровней.	1		
	25.	Звук и буква. Уровни языковой системы и единицы этих уровней.	1		
	26.	Принципы выделения частей речи в русском языке.	1		
	27.	Принципы выделения частей речи в русском языке.	1		
	<b>Практические занятия:</b>			<b>1</b>	
	28.	<b>Практическая работа.</b> Принципы русской орфографии	1		
<b>Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография</b>			<b>36</b>		<i>OK 04; OK 05</i>
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия	<b>Основное содержание</b>		<b>4</b>		<i>OK 04; OK 05</i>
	29.	Фонетика и орфоэпия. Соотношение звука и фонемы, звука и буквы. Чередования звуков: позиционные и исторические.	1		
	30.	Фонетика и орфоэпия. Соотношение звука и фонемы, звука и буквы. Чередования звуков: позиционные и исторические.	1		

	31.	Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические).	1		
	32.	Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические).	1		
	33.	Основные правила произношения гласных, согласных звуков. Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное).	1		
	34.	Основные правила произношения гласных, согласных звуков. Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное).	1		
	35.	Орфоэпия и орфоэпические нормы	1		
	36.	Орфоэпия и орфоэпические нормы	1		
	<b>Практические занятия:</b>		<b>1</b>		
	37.	<b>Практическая работа.</b> Орфография. Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся	1		
Тема <b>2.2.</b> Морфемика и словообразование	<b>Основное содержание</b>		<b>4</b>		<i>OK 04; OK 05</i>
	38.	Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные.	1		
	39.	Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные.	1		
	40.	Словообразование. Морфологические способы словообразования.	1		
	41.	Словообразование. Морфологические способы словообразования.	1		
	42.	Неморфологические способы словообразования.	1		
	43.	Неморфологические способы словообразования.	1		
	44.	Словообразование и формообразование.	1		
	45.	Словообразование и формообразование.	1		
	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		
	46.	<b>Практическая работа.</b> Правописание звонких и глухих согласных, непроизносимых согласных. Правописание гласных после шипящих.	1		
	47.	<b>Практическое занятие</b> Правописание Ъ и Ь. Правописание приставок на –З(-С), ПРЕ-/ПРИ-, гласных после приставок.	1		
	Тема <b>2.3.</b> Имя существительное как часть речи.	<b>Основное содержание</b>		<b>4</b>	
48.		Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные.	1		

	49.	Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные.	1		
	50.	Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж.	1		
	51.	Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж.	1		
	52.	Склонение имен существительных.	1		
	53.	Склонение имен существительных.	1		
	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		
	54.	<b>Практическое занятие.</b> Правописание суффиксов и окончаний имен существительных.	1		
	55.	<b>Практическое занятие</b> Правописание сложных имен существительных.	1		
Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи.	<b>Основное содержание</b>		<b>4</b>		<i>OK 04; OK 05</i>
	56.	Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные.	1		
	57.	Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные.	1		
	58.	Степени сравнения имен прилагательных.	1		
	59.	Степени сравнения имен прилагательных.	1		
	60.	Полная и краткая форма имен прилагательных. Семантико-стилистические различия между краткими и полными формами.	1		
	61.	Полная и краткая форма имен прилагательных. Семантико-стилистические различия между краткими и полными формами.	1		
	62.	Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж	1		
	63.	Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж	1		
	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		
	64.	<b>Практическое занятие.</b> Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных.	1		
	65.	<b>Практическое занятие.</b> Правописание сложных имен прилагательных.	1		
	Тема 2.5. Имя числительное как часть речи.	<b>Основное содержание</b>		<b>4</b>	
66.		Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные.	1		

	67.	Дифференцированный зачет	1		
	68.	Дифференцированный зачет	1		
	69.	Типы склонения имен числительных.	1		
	70.	Лексическая сочетаемость собирательных числительных.	1		
	71.	Лексическая сочетаемость собирательных числительных.	1		
	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		
	72.	<b>Практическая работа.</b> Правописание числительных. Возможности использования цифр.	1		
	73.	<b>Практическая работа.</b> Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.	1		
Тема <b>2.6.</b> Местоимение как часть речи.	<b>Основное содержание</b>		<b>4</b>		
	74.	Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные.	1		
	75.	Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные.	1		
	76.	Дефисное написание местоимений.	1		
	77.	Дефисное написание местоимений.	1		
	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		
	78.	<b>Практическая работа.</b> Правописание числительных.	1		
	79.	<b>Практическая работа.</b> Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ	1		
Тема <b>2.7.</b> Глагол как часть речи.	<b>Основное содержание</b>		<b>4</b>		
	80.	Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род).	1		
	81.	Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род).	1		
	82.	Основа настоящего (будущего) времени глагола и основа инфинитива (прошедшего времени); их формообразующие функции.	1		

	83.	Основа настоящего (будущего) времени глагола и основа инфинитива (прошедшего времени); их формообразующие функции.	1		
	<b>Практические занятия:</b>		<b>1</b>		
	84.	<b>Практическая работа.</b> Правописание окончаний и суффиксов глаголов.	1		
Тема <b>2.8.</b> Причастие и деепричастие как особые формы глагола	<b>Основное содержание</b>		<b>4</b>		
	85.	Действительные и страдательные причастия и способы их образования.	1		
	86.	Действительные и страдательные причастия и способы их образования.	1		
	87.	Краткие и полные формы причастий.	1		
	88.	Краткие и полные формы причастий.	1		
	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		
	89.	<b>Практическая работа.</b> Правописание суффиксов и окончаний глаголов и причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях.	1		
	90.	<b>Практическая работа.</b> Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание суффиксов деепричастий.	1		
Тема <b>2.9.</b> Наречие как часть речи. Служебные части речи.	<b>Основное содержание</b>		<b>4</b>		
	91.	Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия.	1		
	92.	Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия.	1		
	93.	Степени сравнения качественных наречий.	1		
	94.	Степени сравнения качественных наречий.	1		
	95.	Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования.	1		
	96.	Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования.	1		

	97.	Разряды союзов по семантике, структуре и способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы.	1		
	98.	Разряды союзов по семантике, структуре и способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы.	1		
	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		
	99.	<b>Практическая работа.</b> Написание наречий и соотносимых с ними других частей речи (знаменательных и служебных). Слова категории состояния.	1		
	100.	<b>Практическая работа.</b> Правописание производных предлогов и союзов. Правописание частиц. Правописание частицы НЕ с разными частями речи. Трудные случаи правописание частиц НЕ и НИ.	1		
<b>Раздел 3. Синтаксис и пунктуация</b>			<b>12</b>		<i>OK 04; OK 05; OK 10</i>
Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса.	<b>Основное содержание</b>		<b>4</b>		
	101.	Словосочетание. Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании: согласование, управление, примыкание.	1		
	102.	Словосочетание. Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании: согласование, управление, примыкание.	1		
	103.	Простое предложение. Односоставное и двусоставное предложения. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим.	1		
	104.	Простое предложение. Односоставное и двусоставное предложения. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим.	1		
	105.	Односоставные предложения.	1		
	106.	Односоставные предложения.	1		
	107.	Неполные предложения. Распространенные и нераспространенные предложения.	1		
	108.	Неполные предложения. Распространенные и нераспространенные предложения.	1		
		<b>Практические занятия:</b>		<b>1</b>	
	109.	<b>Практическая работа.</b> Знаки препинания в простом предложении.	1		
Тема 3.2 Второстепенные	<b>Основное содержание</b>		<b>4</b>		

члены предложения.	110.	Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложненные предложения.	1			
	111.	Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложненные предложения.	1			
	112.	Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения.	1			
	113.	Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения.	1			
	114.	Предложения с обособленными членами. Общие условия обособления (позиция, степень распространенности и др.).	1			
	115.	Предложения с обособленными членами. Общие условия обособления (позиция, степень распространенности и др.).	1			
	116.	Условия обособления определений, приложений, обстоятельств. Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов.	1			
	117.	Условия обособления определений, приложений, обстоятельств. Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов.	1			
	<b>Практические занятия:</b>			<b>2</b>		
		118.	<b>Практическая работа.</b> Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами. Знаки препинания при оборотах с союзом КАК.	1		
119.		<b>Практическая работа.</b> Разряды вводных слов и предложений. Знаки препинания при вводных словах и предложениях, вставных конструкциях. Знаки препинания при обращении.	1			
Тема 3.3. Сложное предложение	<b>Основное содержание</b>		<b>4</b>			
	120.	Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Сложноподчиненное предложение.	1			
	121.	Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Сложноподчиненное предложение.	1			

122.	Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Сложносочиненное предложение.	1		
123.	Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Сложносочиненное предложение.	1		
124.	Типы придаточных предложений. Сложноподчиненные предложения с несколькими придаточными.	1		
125.	Типы придаточных предложений. Сложноподчиненные предложения с несколькими придаточными	1		
126.	Бессоюзные сложные предложения.	1		
127.	Бессоюзные сложные предложения.	1		
128.	Бессоюзные сложные предложения.	1		
129.	Бессоюзные сложные предложения.	1		
130.	Способы передачи чужой речи. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи.	1		
131.	Способы передачи чужой речи. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи.	1		
132.	Способы передачи чужой речи. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи.	1		
<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		
133.	<b>Практическая работа.</b> Знаки препинания в сложносочиненных предложениях. Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях.	1		
134.	<b>Практическая работа.</b> Знаки препинания в предложения с прямой речью. Знаки препинания при диалогах. Правила оформления цитат.	1		
<b>Прикладной модуль. Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.</b>		<b>12</b>		<i>ОК 04; ОК 05; ОК 10 ПК 2.4, ПК 3.2, ПК 3.3</i>



Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>		<b>1</b>		<i>ОК 04; ОК 05; ОК 10 ПК 2.4, ПК 3.2, ПК 3.3</i>
	135.	Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет.	1		
	<b>Практические занятия:</b>		<b>1</b>		
Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи.	136.	<b>Практическая работа.</b> Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари.	1		
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>		<b>2</b>		<i>ОК 04; ОК 05; ОК 10 ПК 2.4, ПК 3.2, ПК 3.3</i>
	137.	Функциональные стили русского литературного языка как типовые коммуникативные ситуации. Язык художественной литературы и литературный язык.	1		
	138.	Индивидуальные стили в рамках языка художественной литературы. Разговорная речь и устная речь.	1		
	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		
	139.	<b>Практическое занятие.</b> Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов.	1		
	140.	<b>Практическое занятие.</b> Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы).	1		
Тема 4.3. Научный стиль.	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>		<b>2</b>		<i>ОК 04; ОК 05; ОК 10 ПК 2.4, ПК 3.2, ПК 3.3</i>
	141.	Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические).	1		

	142.	Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические).	1		
Тема <b>4.4.</b> Деловой стиль	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>		<b>1</b>		<i>ОК 04; ОК 05; ОК 10 ПК 2.4, ПК 3.2, ПК 3.3</i>
	143.	Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности.	1		
	<b>Практические занятия:</b>		<b>1</b>		
	144.	<b>Практическое занятие.</b> Виды документов в конкретной специальности.	1		
<b>Всего</b>			<b>139</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Эффективность преподавания курса Русский язык зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознания и др.);
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др.);
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Основные источники:

1. Русский язык. 10–11 классы: учебник для общеобразовательных организаций: базовый уровень / Л.М. Рыбченкова, О.М. Александрова, А.Г. Нарушевич [и др.]. – Москва: Просвещение, 2022. – 272 с. – Текст: непосредственный.

##### Дополнительные источники:

1. Антонова, Е.С. Русский язык : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.С. Антонова, Т.М. Воителява. – 6-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 416 с. – Текст: непосредственный.

2. Русский язык и культура речи: учебник и практикум для студентоучреждений СПО и прикладного бакалавриата / под ред. А.В. Голубевой. – Москва: Юрайт, 2018. – 386 с. – Текст: непосредственный.

3. Долбик Е.Е. Русский язык [Электронный ресурс]: таблицы, схемы, упражнения. Для поступающих в вузы/ Долбик Е.Е., Леонович В.Л., Санникович В.А.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2012.— 312 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24077>.

4. Штрекер Н.Ю. Русский язык и культура речи [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Штрекер Н.Ю.— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012.— 351 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15462>.

##### Словари:

1. Горбачевич К.С. Словарь трудностей произношения и ударения в современном русском языке. – СПб., 2000.

2. Горбачевич К.С. Словарь трудностей современного русского языка. – СПб. 2003.

3. Граудина Л.К., Ицкович В.А., Катлинская Л.П. Грамматическая правильность русской речи. Стилистический словарь вариантов. – 2-е изд., испр. и доп. – М., 2001.

4. Лекант П.А. Орфографический словарь русского языка. Правописание, произношение, ударение, формы. – М., 2001.

5. Лекант П.А., Леденева В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. – М., 2005.

6. Львов В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. – М., 2004.

7. Новый орфографический словарь-справочник русского языка / Отв. Ред. В.В. Бурцева. – 3-е изд., стереотипн. – М., 2002.

8. Ожегов С.И. Словарь русского языка. Около 60 000 слов и фразеологических выражений. – 25-е изд., испр. и доп. / Под общей ред. Л.И. Скворцова. – М., 2006.

9. Ожегов С.И., Шведова Н.Ю. Толковый словарь русского языка. – М., 1992.

10. Семенюк А.А., Матюшина М.А. Школьный толковый словарь русского языка. – М., 2001.

11. Скворцов Л.И. Большой толковый словарь правильной русской речи. – М., 2005.

12. Скорлуповская Е.В., Снетова Г.П. Толковый словарь русского языка с лексико-грамматическими формами. – М., 2002.

13. Толковый словарь современного русского языка. Языковые изменения конца XX столетия / Под ред. Г.Н. Складчиковой. – М., 2001.

14. Ушаков Д.Н., Крючков С.Е. Орфографический словарь. – М., 2006.

15. Через дефис, слитно или раздельно? Словарь-справочник русского языка / Сост. В.В. Бурцева. – М., 2006.

16. Чеснокова Л.Д., Бертякова А.Н. Новый школьный орфографический словарь русского языка. Грамматические формы слов. Орфограммы. Правила и примеры / Под ред. Л.Д. Чесноковой. – М., 2000.

17. Чеснокова Л.Д., Чесноков С.П. Школьный словарь строения и изменения слов русского языка. – М., 2005.

18. Шанский Н.М. и др. Школьный фразеологический словарь русского языка: значение и происхождение словосочетаний. – М., 2000.

19. Шанский Н.М., Боброва Т.А. Школьный этимологический словарь русского языка: Происхождение слов. – М., 2000.

20. Школьный словарь иностранных слов / Под ред. В.В. Иванова – М., 2000.

#### Интернет-ресурсы:

1. [www.gramma.ru](http://www.gramma.ru) - сайт «Культура письменной речи».

2. [www.krugosvet.ru](http://www.krugosvet.ru) - универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет».

3. [www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) - сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»).

4. [www.spravka.gramota.ru](http://www.spravka.gramota.ru) - сайт «Справочная служба русского языка».

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

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/с <sup>2</sup>	Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания Проекты Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, .2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/	Практические работы Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/Эссе Групповые проекты Индивидуальные проекты Фронтальный опрос Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Выполнение экзаменационного теста
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 3, Темы 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/	Сочинения/Изложения/Эссе Аннотации Тезисы Конспекты Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение экзаменационного теста
<i>ПК 2.4, ПК 3.2, ПК 3.3</i>	Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Выполнение экзаменационного теста

<sup>2</sup> ПК указываются в соответствии с ФГОС реализуемой профессии / специальности СПО

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОД.02 Литература»**

**СОДЕРЖАНИЕ**

Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины

Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

## 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «Литература»

#### 1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Литература» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

#### 1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

##### 1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Целью дисциплины «Литература» является формирование культуры читательского восприятия и понимания литературных текстов, читательской самостоятельности и речевых компетенций.

##### 1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные) <sup>3</sup>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры;</li> <li>сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры;</li> <li>- осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;</li> <li>- знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том</li> </ul>



	<p>формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	<p>числе литературы народов России;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;</li> <li>- уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);</li> </ul>
--	--	--

<p>ОК 02.</p> <p>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования);</li> <li>- владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка;</li> <li>- уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками</li> </ul>	

	распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> </ul> <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</li> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> <p>в) эмоциональный</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;</li> <li>- способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы;</li> <li>- осознавать художественную картины жизни, созданная автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;</li> <li>- сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;</li> </ul>

	<p>интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <p>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</p> <p>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p>	<p>- осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;</p> <p>- сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;</p>

	<p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</li> </ul>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;</li> <li>- владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования);</li> <li>- сформировать представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике;</li> </ul>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</li> <li>- целенаправленное развитие внутренней позиции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному</li> </ul>

<p>осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;</p> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> </ul> <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</li> <li>- ценностное отношение к</li> </ul>	<p>наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;</li> </ul>
---	---	---

	<p>государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> <li>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии профессиональной деятельности</p>	<p>В</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</li> <li>В области ценности научного познания:</li> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка</li> </ul>

	<p>индивидуально и в группе;          Овладение универсальными учебными познавательными действиями:          б) базовые исследовательские действия:          - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;          - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;          - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;          - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;          -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</p>	
<p>ОК 10.          Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;          В области ценности научного познания:          - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;          - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;          - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;          Овладение универсальными учебными</p>	<p>- владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка</p>



	<p>познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</li> <li>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li> <li>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</li> </ul>	
<p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;</li> <li>- сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов</li> </ul>

	<p>поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной</li> </ul>	
ПК.1.1	<p>безопасности личности;</p> <p>Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений;</li> <li>-осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;</li> <li>-умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать, ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.</li> </ul>
ПК.2.1	<p>Регулировать параметры и режимы технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-умение работать с разными информационными источниками, в том числе и медиапространстве;</li> <li>-осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений</li> </ul>
ПК 2.3	<p>инструкциями</p> <p>Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-</li> </ul>

	продукции в процессе выполнения технологических операций переработки зерна и семян изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	нравственным развитием личности; -осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений.
ПК.2.4	Упаковывать и маркировать готовую продукцию (зерна и семян) на специальном технологическом оборудовании. выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	-владение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработке текстов в виде аннотаций, тезисов, конспектов, рефератов.

Освоение обучающимися образовательной дисциплины обеспечивает достижение следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР № 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР № 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР № 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР № 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР № 14	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы дисциплины, в том числе</b>	<b>177</b>
<b>1. Основное содержание</b>	<b>119</b>
теоретическое обучение	52
практические занятия	67
<b>2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля), в том числе</b>	<b>58</b>
теоретическое обучение	-
практические занятия	58
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Домашнее задание	Формируемые компетенции
1		2	3	4	5
<b>Основное содержание</b>					
<b>Введение</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека. Связь литературы с другими видами искусств Значение литературы при освоении профессий и специальностей СПО технологического профиля	1	Индивидуальные задания Индивидуальные задания	
<b>Раздел 1. Человек и его время: классики первой половины XIX века и знаковые образы русской культуры</b>					
<b>Тема 1.1</b> А.С. Пушкин как национальный гений и символ	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	2	Пушкинский биографический миф. Произведения Пушкина в других видах искусства (живопись, музыка, кино и др.) Памятники Пушкину, топонимы и другие способы мемориализации его имени. Пушкин и современность, образы Пушкина в массовой культуре: эмблематичность его портретов, знаковость имени, Пушкин и герои его произведений в других видах искусств (музыка, живопись, театр, кино, анимация) и в продукции массовой культуры, массмедиа, в произведениях массовой культуры: комиксах, карикатурах, граффити, товарных знаках, рекламе и др. графических формах	1	0.1, стр.33-54, в.№1 стр.30  0.1, стр.33-54, в.№1 стр.30	
	3-4	<b>Практические занятия</b> Работа с информационными ресурсами: подготовка в группах сообщений различного формата (презентация, буклет, постер, коллаж, видеоролик, подкаст и др.)	2	0.1, стр.67-85, в.№1 стр.87	
<b>Тема 1.2</b> Тема одиночества человека в творчестве М. Ю. Лермонтова (1814	<b>Содержание учебного материала</b>				0.1, стр.67-85, в.№1 стр.87
	5	Основные темы поэзии М.Ю. Лермонтова. лирический герой поэзии М.Ю. Лермонтова. <i>Для чтения и изучения.</i> Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой...», «Молитва» («Я, Матерь Божия, ныне с	1		

— 1841)		молитвою...»), «Молитва» («В минуту жизни трудную...»), «К*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда...»), «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал...»), «Журналист, Читатель и Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен...», «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия...», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу...», «Наполеон», «Воздушный корабль», «Последнее новоселье», «Одиночество», «Я не для ангелов и рая...», «Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный...»), «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая ...»		Индивидуальные Задания	
	6	Основные темы поэзии М.Ю. Лермонтова. лирический герой поэзии М.Ю. Лермонтова. <i>Для чтения и изучения.</i> Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой...», «Молитва» («Я, Мать Божия, ныне с молитвою...»), «Молитва» («В минуту жизни трудную...»), «К*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда...»), «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал...»), «Журналист, Читатель и Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен...», «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия...», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу...», «Наполеон», «Когда волнуется желтеющая нива...», «Я не унижусь пред тобой...», «Оправдание», «Она не гордой красотой...», «К портрету», «Силуэт», «Желание», «Памяти А.И. Одоевского», «Листок», «Пленный рыцарь», «Три пальмы», «Благодарность», «Пророк «Воздушный корабль», «Последнее новоселье», «Одиночество», «Я не для ангелов и рая...», «Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный...»), «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая нива», «Я не унижусь пред тобой...», «Оправдание», «Она не гордой красотой...», «К портрету», «Силуэт», «Желание», «Памяти А.И. Одоевского», «Листок», «Пленный рыцарь», «Три пальмы», «Благодарность», «Пророк»	1	Индивидуальные Задания	
«Дело мастера боится»		<b>Содержание учебного материала:</b> «Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами. <b>Практические занятия:</b> Анализ высказываний писателей о мастерстве; групповая работа с информационными ресурсами: поиск информации о мастерах своего дела (в избранной профессии), подготовка сообщений; участие в дискуссии «Что значит быть мастером своего дела?»	-		
	7-8		2	Подготовить сообщения	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 , ОК 10, ОК 11,ПК4.4,ПК4.3

<b>Основное содержание</b>				
<b>Раздел 2</b>				
<b>Вопрос русской литературы второй половины XIX века: как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?</b>				
<b>Тема 2.1</b> Драматургия А.Н. Островского в театре. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского (1823—1886)	<b>Содержание учебного материала</b>			
	9	Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Секреты прочтения драматического произведения, особенности драматических произведений и их реализация в пьесе А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Законы построения драматического произведения, современный взгляд на построение историй (сторителлинг, сценарии); основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин).	1	О.1, стр.130-150; вопросы стр.128
	10	Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского. Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно-исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации, отсутствие образования для девочек дворянского и мещанского сословия, типическое в ее образе Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов "Луч света в темном царстве"	1	
	<b>Практические занятия:</b>			
11-12	Инсценировка в малых группах эпизодов пьесы; подготовка информационной заметки о положении женщины мещанского сословия в обществе в середине 19 века (воспитание, доступ к образованию, работе, социальные роли и др.) в связи с судьбой героини пьесы Катерины («Гроза») (или Ларисы из «Бесприданницы») типична и вписывается в этот контекст. Написание текста информационной и публицистической заметки на основе художественного текста	2	Написать заметку  Индивидуальное задание	

<b>Тема 2.2</b> Илья Ильич Обломов как вневременной тип и одна из граней национального характера	<b>Содержание учебного материала</b>			ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11	
	13	А.И. Гончаров роман «Обломов». Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов " Что такое обломовщина?"	1		O.1, стр.161-175, в.№11стр. 176
	14	А.И. Гончаров роман «Обломов». Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов " Что такое обломовщина?"	1		O.1, стр.161-175, в.№11стр. 176
	<b>Практические занятия:</b>				
	15-16	Работа с избранными эпизодами из романа (чтение и обсуждение). Составить словарик непонятных и устаревших слов. Составить «Портрет Ильи Ильича Обломова в интерьере» по описанию в романе и своим впечатлениям, (реализация на выбор ученика: текстовое /цитатное описание; визуализация портрета в разных техниках: графика, аппликация, коллаж, видеомонтаж и т.д.). Сочинение «Что от Обломова есть во мне?»	2		Написать сочинение
17-18	Работа с избранными эпизодами из романа (чтение и обсуждение). Составить словарик непонятных и устаревших слов. Составить «Портрет Ильи Ильича Обломова в интерьере» по описанию в романе и своим впечатлениям, (реализация на выбор ученика: текстовое /цитатное описание; визуализация портрета в разных техниках: графика, аппликация, коллаж, видеомонтаж и т.д.). Сочинение «Что от Обломова есть во мне?»	2	Написать сочинение		
<b>Тема 2.3</b> Новый герой, «отрицающий всё», в романе И. С. Тургенева (1818 — 1883) «Отцы и дети»	<b>Содержание учебного материала</b>			ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11	
		Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты			



		Литературная критика произведения Д. И. Писарева "Базаров"			
		<b>Практические занятия:</b>			
	19-20	Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение) Написание рассказа о произошедшем споре от лица Павла Петровича или от лица Базарова и озаглавьте его (можно от лица Аркадия – свидетеля спора), встав на точку зрения персонажа и перечислив все темы, которые были в споре затронуты, и дав оценку от лица персонажа своему оппоненту (исходя из описания героев, которое вы читали ранее).	2	Написать рассказ	
	21-22	Рассказ о произошедшем споре от лица Павла Петровича или от лица Базарова и озаглавьте его (можно от лица Аркадия – свидетеля спора), встав на точку зрения персонажа и перечислив все темы, которые были в споре затронуты, и дав оценку от лица персонажа своему оппоненту (исходя из описания героев, которое вы читали ранее)	2	Написать рассказ	
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>					
«Ты профессиональней астронома метростроевца удивишь!...»	<b>Содержание учебного материала:</b>		-	Индивидуальные задания; подготовить сообщения	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ПК2.8, ПК3.5
		Стереотипы, связанные с той или иной профессией, представления о будущей профессии. Социальный рейтинг и социальная значимость получаемой профессии, представления о ее востребованности и престижности (по материалам СМИ, электронным источникам, свидетельствам профессионалов отрасли); правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии: подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью.			
	<b>Практические занятия:</b>				
	23	«Обломов на службе»: работа с избранными эпизодами гл.5 ч.1. романа «Обломов». Написание текста в духе «ожидания / реальность» о том, как вы себе представляли обучение по профессии и каким оно оказалось на деле, а также какие заблуждения или стереотипы могут быть у людей, незнакомых с вашей будущей профессией изнутри, и какова она в реальности (каждый 2-4 предложения) с использованием противительных синтаксических конструкций (по аналогии с избранным эпизодом).	1		

	24	Работа с инфоресурсами. поиск информации по теме «правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии»; подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью; участие в дискуссии «Как люди моей профессии меняют мир к лучшему?»	1	Индивидуальные задания; подготовить сообщения	
<b>Основное содержание</b>					
<b>Тема 2.4</b> Люди и реальность в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина (1826—1889): русская жизнь в иносказаниях	<b>Содержание учебного материала</b>				
	25	Авторский замысел и своеобразие жанра литературной сказки. Сходство и различие сказок М.Е. Салтыкова-Щедрина и русских народных сказок. Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык	1	О.1, стр. 223-238; вопросы стр.238	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	26	Работа с избранными эпизодами, подготовка инсценировки, иллюстраций; подготовка материала о биографии М. Е. Салтыкова-Щедрина в виде ленты времени / инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном преподавателем формате и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя	1	О.1, стр. 223-238; вопросы стр.238	
<b>Тема 2.5</b> Человек и его выбор в кризисной ситуации в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание» (1866)	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	27	Роман «Преступление и наказание»: образ главного героя. Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. «Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преображение как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольникова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом). Ф.М. Достоевский и современность.	1	О.1, стр .258-288 в.№8-11 ; стр.288	
	28	Тезисы теории Раскольникова и признаки фашизма (в сопоставлении). Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ Раскольникова в массовой культуре: элементы сюжета, знаковые художественные детали в основе комиксов, карикатур и в др. текстовых и	1	О.1, стр.258-288;	

		графических формах, мемориальные места, «маршрут»-экскурсия по местам, описанным в романе, и др.			
	<b>Практические занятия:</b>				
29-30		Работа избранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и обсуждение). Работа в малых группах (задания по выбору): подготовка материала о биографии Ф.М. Достоевского в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном учителем формате и соотнесите факты личной биографии с художественным творчеством писателя;	2	Индивидуальные задания	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11
31-32		Работа с информационными ресурсами и картами, подготовка иллюстраций с вероятным маршрутом экскурсии по местам Петербурга, упомянутым в романе, и комментариев; написание текста-исследования «Почему Раскольников убивает?» (В. Набоков) или текста-опровержения теории Раскольникова	2		
<b>Тема 2.6</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
Человек в поиске правды и любви: «любовь – это деятельное желание добра другому...» – в творчестве Л. Н. Толстого (1828—1910)		«Севастопольские рассказы» (1855) – непарадное изображение войны. «Диалектика души»: толстовский принцип психологического анализа. «Люцерн» (1857). Истоки проблематики и образов последующих произведений в рассказах и краткая формулировка толстовских идей. Роман-эпопея «Война и мир» (1869) (обзорно): история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории. Экранизации романа. Духовные искания, публицистика, народные рассказы. Толстовство и толстовцы, отлучение от церкви. Музей Ясная Поляна. Значение фигуры Толстого для русской культуры		Подготовить сообщения. Прочитать «Севастопольские рассказы»  О.1, стр.298-313, в.№15 стр.324 (письменно)	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	<b>Практические занятия:</b>				
	33-34		Работа с избранными эпизодами из «Севастопольских рассказов» Л.Н. Толстого и рассказа «Люцерн» (чтение и обсуждение). Подготовка материала о биографии Л.Н. Толстого в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном учителем формате. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или др. формате (по выбору) об истории создания романа-эпопеи «Война и мир» Л.Н. Толстого.		

		Написание рецензии на экранизации «Войны и мира»			
	35-36	Работа с избранными эпизодами из «Севастопольских рассказов» Л.Н. Толстого и рассказа «Люцерн» (чтение и обсуждение). Подготовка материала о биографии Л.Н. Толстого в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном учителем формате. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или др. формате (по выбору) об истории создания романа-эпопеи «Война и мир» Л.Н. Толстого. Написание рецензии на экранизации «Войны и мира»	2		Написать рецензию
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>					
<b>«Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/специальность</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		-	Подготовить высказывание (устно)	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ПК3.3,ПК2.8,ПК2.1
		Рассказы и повести Н.С. Лескова Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве. Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными профессиональной деятельности.			
	<b>Практические занятия:</b>				
	37-38	Организация виртуальной выставки профессиональных журналов, посвященных разным профессиям; создание устного высказывания-рассуждения «Зачем нужно регулярно просматривать специализированный журнал ...»	2		
	39-40	Организация виртуальной выставки профессиональных журналов, посвященных разным профессиям; создание устного высказывания-рассуждения «Зачем нужно регулярно просматривать специализированный журнал ...»	2		
<b>Основное содержание</b>					
<b>Тема 2.7</b> Крестьянство как собирательный герой поэзии Н.А. Некрасова	<b>Содержание учебного материала:</b>			0.1, стр. 410-426;	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	41	Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Своеобразие решения образа и музыки и темы поэта и поэзии. Утверждение крестьянской темы. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Для чтения и изучения: «Калистрат», «Современная ода», «Зине», «14 июня 1854 года», «Тишина», «Еще мучимый страстию мятежной...», «Да, наша жизнь текла мятежно...»	1		

	42	«Слезы и нервы», «В деревне», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «Школьник», «Песня Еремушке», «Элегия», «На смерть Добролюбова», «Поэт и гражданин», «Пророк», «На Волге», «Железная дорога», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «В дороге», «Тройка», «Вчерашний день часу в шестом...», «Я не люблю иронии твоей...», «О Муза! Я у двери гроба...», «Умру я скоро. Жалкое наследство...», «Родина», «Размышление у парадного подъезда», «Ты всегда хороша несравненно...», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Безвестен я. Я вами не стяжал...», «Внимая ужасам войны...», «Надрывается сердце от муки...», «О погоде», «Муза» (Нет, музы ласково поющей и прекрасной...) и др. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно). Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение. Фольклорная основа поэмы. Легенда об атамане Кудяре	1	Индивидуальные задания	
<b>Практические занятия:</b>					
43-44	Чтение и анализ стихотворений; подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста или др. формате (по выбору) о тех поэтических текстах Н.А. Некрасова, которые впоследствии стали народными песнями, ответив на вопрос, почему его тексты легко превращаются в песни. Работа с инфоресурсами: сообщение о легендарном сюжете об атамане Кудяре в фольклоре и его воплощении в поэме Некрасова	2	Чтение и анализ стихотворений		
45-46	Чтение и анализ стихотворений; подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста или др. формате (по выбору) о тех поэтических текстах Н.А. Некрасова, которые впоследствии стали народными песнями, ответив на вопрос, почему его тексты легко превращаются в песни. Работа с инфоресурсами: сообщение о легендарном сюжете об атамане Кудяре в фольклоре и его воплощении в поэме Некрасова	2	Чтение и анализ стихотворений		
<b>Тема 2.8</b> Человек и мир в зеркале поэзии. Ф.И. Тютчев и А.А. Фет	<b>Содержание учебного материала:</b>			0.1, стр. 362-370, в.№1,2 стр.370	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева. <i>Для чтения и изучения:</i> Ф.И. Тютчев: «Наш век», «Silentium», «Не то, что мните вы, природа...» «О, как убийственно мы любим...», «Фонтан», «Чему бы жизнь нас не учила...», «Осенний вечер», «Не рассуждай, не хлопочи...», «Я встретил вас...», «Два голоса», «Еще земли печален вид...», «Она сидела на полу...», «Есть в осени первоначальной...», «Полдень», «Предопределение», «Весь день она лежала в забытии...», «Когда				

		<p>дряхлающие силы...», «Как хорошо ты, о море ночное...», «О чём ты воешь, ветер ночной?» и др.</p> <p>Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. <i>Для чтения и изучения:</i> А.А. Фет. «Целый мир от красоты», «Кому венец, богине ль красоты...», «Поэтам», «Как беден наш язык», «Шепот, робкое дыханье...», «Что за ночь! Прозрачный воздух скован», «Весенний дождь...», «Какая ночь, как воздух чист...», «Я пришел к тебе с приветом...», «Еще майская ночь», «Заря прощается с землею...», «Еще весны душистой нега...», «Ель рукавом мне тропинку завесила...», «Сияла ночь. Луной был полон сад...», «Я тебе ничего не скажу...», «Это утро, радость эта...», «Первый ландыш», «Смерть» и др.</p>			
		<b>Практические занятия:</b>			<p>Чтение и анализ стихотворений</p> <p>Чтение и анализ стихотворений</p>
47-48		Чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов и подбор иллюстративного материала	2		
49-50		Чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов и подбор иллюстративного материала	2		
<p><b>Тема 2.9</b> Проблема ответственности человека за свою судьбу и судьбы близких ему людей в рассказах А.П. Чехова (1860—1904)</p>		<b>Содержание учебного материала:</b>			<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p> <p>Индивидуальные задания</p>
		<p>Малая проза А.П. Чехова. «Дом с мезонином». «Рассказ старшего садовника». Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм. Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок. Сколько стоит вишневый сад: историко-культурные сведения. Эволюция драматургии второй половины XIX – начала XX века: от Островского к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей</p>			
		<b>Практические занятия:</b>			
	51-52		Инсценировка избранных эпизодов пьесы. Подготовка и участие в дискуссии «Как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?» Работа с инфоресурсами: определение теории малых дел и соотнесение определения с содержанием рассказа. Написание речи в защиту одной из позиций, высказанных в «Рассказе старшего садовника» или написание рецензии на экранизацию «Вишневого сада»	2	
		Инсценировка избранных эпизодов пьесы. Подготовка и участие в	2		

	53-54	дискуссии «Как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?» Работа с инфоресурсами: определение теории малых дел и соотнесение определения с содержанием рассказа. Написание речи в защиту одной из позиций, высказанных в «Рассказе старшего садовника» или написание рецензии на экранизацию «Вишневого сада»		Индивидуальные задания	
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>					
<b>Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу?</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		-		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК2.8, ПК2.4, ПК3.3
		Роль профессии в положении человека в социуме. <i>Резюме</i> как описание способностей человека, которые делают его конкурентоспособным на рынке труда. Цель резюме – привлечь к себе внимание работодателя при первом, как правило, заочном знакомстве, произвести благоприятное впечатление и побудить пригласить вас на личную встречу. Как презентовать себя в резюме, чтобы выглядеть в глазах работодателя именно таким сотрудником, каков ему необходим. Резюме – официальный документ, правила написания которого регламентированы руководством по делопроизводству. Структура резюме. Резюме действительное и резюме проектное			
	<b>Практические занятия:</b>				
	55-56	Отличие нормативных документов от видов текстов (сопоставление фрагмента из художественного текста и официальных документов). Понятие о резюме. Работа с образцовым документом резюме. Составление своего действительного резюме (по аналогии с образцовым текстом) Взаимопроверка составленных резюме. Понятие о проектном резюме	2	Составить резюме	
57-58	Отличие нормативных документов от видов текстов (сопоставление фрагмента из художественного текста и официальных документов). Понятие о резюме. Работа с образцовым документом резюме. Составление своего действительного резюме (по аналогии с образцовым текстом) Взаимопроверка составленных резюме. Понятие о проектном резюме	2	Индивидуальные задания		
<b>Основное содержание</b>					
<b>Раздел 3. «Человек в поиске прекрасного»: Русская литература рубежа XIX-XX веков в контексте социокультурных процессов эпохи</b>					
<b>Тема 3.1</b>		Иван Алексеевич Бунин (1870–1953). Факты биографии. Первый русский	1	Подготовить	ОК 01, ОК 02, ОК

Мотивы лирики и прозы И. А. Бунина	59	писатель – лауреат Нобелевской премии по литературе «Листопад», «Вечер», «Одиночество», «Не устану воспевать вас, звезды!..», «Последний шмель», «Слово», «Поэту» (другие – по выбору учителя). Лирика.		сообщения. Прочитать рассказы И.А. Бунина	03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	60	Философичность, психологизм и лиризм поэзии Бунина. Прославление «любви и радости бытия». Пейзажная лирика. Тема одиночества. Тема поэтического труда.	1	Подготовить сообщения. Прочитать рассказы И.А. Бунина.	
<b>Тема 3.2</b> Традиции русской классики в творчестве А. И. Куприна	61	<i>Александр Иванович Куприн (1870–1938)</i> Сведения из биографии. Повесть «Олеся». Тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любви героини. Осуждение пороков общества.	1	Подготовить сообщения. Прочитать рассказы А.И. Куприна	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	62	Рассказ «Гранатовый браслет». Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпитафии. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964)	1	Подготовить сообщения. Прочитать рассказы А.И. Куприна	
<b>Тема 3.3</b> Герои М. Горького в поисках смысла жизни	<b>Содержание учебного материала</b>				
	63	<i>Максим Горький (1868–1936)</i> . Сведения из биографии (актуализация и обобщение ранее изученного). Рассказ-триптих « <i>Старуха Изергиль</i> ». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев.	1	О.2, в.№1-5 стр.72-73. Прочитать произведения М. Горького	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	64	Пьеса « <i>На дне</i> ». «На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия. Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и их трагическая конфронтация. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая	1	О.2, в.№1-5 стр.72-73. Прочитать произведения	



		история пьесы «На дне»		М. Горького	
		<b>Практические занятия:</b>		Составить цитатную характеристику героев	Индивидуальное задание
65-66		Противопоставление героя-индивидуалиста и героя-альтруиста. Социально-философская пьеса. Чтение по ролям фрагментов пьесы. Спор о человеке. «Три правды» в пьесе: в чем отличие? Неоднозначность авторской позиции. Песни и цитаты как составляющие языка пьесы.	2		
67-68		Противопоставление героя-индивидуалиста и героя-альтруиста. Социально-философская пьеса. Чтение по ролям фрагментов пьесы. Спор о человеке. «Три правды» в пьесе: в чем отличие? Неоднозначность авторской позиции. Песни и цитаты как составляющие языка пьесы.	2		
<b>Тема 3.4</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		0.2, стр.58-73; в.№1-5 стр.72-73.	Индивидуальные сообщения
Серебряный век: общая характеристика и основные представители	69	<i>От реализма – к модернизму</i> <i>Серебряный век:</i> происхождение и смысл определения. Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Предпосылки возникновения. Классификация литературных направлений: от реализма – к модернизму. Диалог с классикой как «средство развития, обогащения» новых направлений. Основные модернистские направления. <i>Символизм.</i> Идея двоемирия и обновление художественного языка: расширение значения слова. Поэты-символисты: <i>В. Брюсов</i> («Творчество»); <i>К. Бальмонт</i> («Я – изысканность русской медлительной речи...»); <i>А. Белый</i> («Раздумье»).	1		
	70	<i>Акмеизм.</i> Возвращение к «прекрасной ясности». Предметность тематики и образов, точность слова. Поэты-акмеисты: <i>Н. Гумилев</i> («Жираф»); <i>С. Городецкий</i> («Береза»). <i>Футуризм.</i> Эпатажность и устремленность в будущее. Разрыв с традицией. Попытка создать «новый стиль. Приоритет формы над содержанием, эпатаж. Поиски в области языка, словотворчество. Поэты-футуристы: <i>И. Северянин</i> («Эпилог», «Авиатор»); <i>В. Хлебников</i> («Заклятие смехом»). Серебряный век в кино и театре. Культура авангарда в современной массовой культуре Андреев Леонид Николаевич (1871-1919). Родоначальник русского экспрессионизма. Рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, "Иуда Искарот", "Большой шлем" и другие	1		

<b>Тема 3.5</b> А. Блок. Лирика. Поэма «Двенадцать»	<b>Содержание учебного материала</b>		1	Подготовить сообщения, прочитайте поэму «Двенадцать»	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	71	Александр Александрович Блок (1880–1921). Сведения из биографии поэта. «Вхожу я в темные храмы...», «Незнакомка», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «О доблестях, о подвигах, о славе...», «В ресторане», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво...» (из цикла «На поле Куликовом»), «Россия», «Балаган», «О, я хочу безумно жить...». Лирика Блока – «трилогия вочеловечения». Ранние стихи: мистицизм, идеал мировой гармонии. Любовь как служение и возношение. «Страшный мир» в лирике Блока. Тема трагической любви. Образ Родины: ее прошлое и настоящее. Новаторство в воплощении и интерпретации образа России.			
	72	Тема призвания поэта. Музыкальность, экспрессивность как художественная особенность поэтической речи Блока. Песни и романсы на стихи поэта. Поэма «Двенадцать». Проблематика, сюжет и композиция. «Рождение будущего в пожаре и крови»: образ революции. Образ «двенадцати». Образ Христа и неоднозначность его интерпретации. Символика образов. Антитеза. Полифонизм поэмы. Поэма в живописи и на сцене	1	Индивидуальные задания	
<b>Тема 3.6</b> Поэтическое новаторство В. Маяковского	<b>Содержание учебного материала</b>		1	0.2, стр.157-180, в.№1-2 стр.181	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	73	Владимир Владимирович Маяковский (1893–1930) Трагедия горлана-главаря (факты биографии). «Послушайте!», «Лиличка!», «Скрипка и немножко нервно», «Левый марш», «Прозаседавшиеся», «Нате!», «А вы могли бы?», «Юбилейное», «Сергею Есенину» Лирика. Маяковский и футуризм. Ранняя лирика поэта. Сила личности и незащищенность лирического героя перед пошлостью, нелюбовью, рутинностью. Мотив одиночества, любви и смерти. Поэт и революция. Сатира Маяковского. Тема поэта и поэзии. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболитичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре			
	74	Поэма-триптих «Облако в штанах». Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Особенности рифмовки	1	0.2, стр.157-180, в.№1-2 стр.181	
<b>Тема 3.7</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01, ОК 02, ОК

Драматизм судьбы поэта. <b>С. А. Есенин</b>		<p><i>Сергей Александрович Есенин (1895–1925)</i>  <i>(«Гой ты, Русь моя родная!», «Тебе одной плету венок...», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Неуютная жидкая лунность...»;</i>  <i>«Сорокоуст», «Я покинул родимый дом...», «Русь советская», «Письмо к матери»;</i>  <i>«Отговорила роца золотая...», «Собаке Качалова»;</i>  <i>«Не бродить, не мять в кустах багряных...», «Мы теперь уходим понемногу...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Письмо к женщине», «Не жалею, не зову, не плачу...».</i></p> <p>Чувство Родины – основное в творчестве Есенина. Образ родной деревни, ее судьба в ранней и поздней лирике поэта. Посвящение матери. Особая связь природы и человека. Любовная тема. Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни. Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность). Есенин на сцене, в кино и музыке</p>			03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	<b>Практические занятия</b>				
	75-76	Работа с поэтическими произведениями С. Есенина – выразительное чтение, исполнение, составление визуальных и музыкальных композиций	2	Выразительное чтение и анализ произведений	
77-78	Работа с поэтическими произведениями С. Есенина – выразительное чтение, исполнение, составление визуальных и музыкальных композиций	2			
<b>Раздел 4</b> <b>«Человек перед лицом эпохальных потрясений»: Русская литература 20-40-х годов XX века</b>					
<b>Тема 4.1</b> Исповедальность лирики М. И. Цветаевой	<b>Содержание учебного материала</b>				
	79	<p><i>Марина Ивановна Цветаева (1892–1941)</i> Сведения из биографии.  <i>«Роландов Рог», «Моим стихам, написанным так рано...», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Куст», «Тоска по родине! Давно...», «Вчера еще в глаза глядел...», «Идешь на меня похожий...», «Все рядком лежат...», «Стихи к Блоку» («Имя твое – птица в руке...»), «У тонкой проволоки над волной овсов...» (из цикла «Ахматовой»)</i></p>	1	Индивидуальные задания	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11
80	Исповедальность поэзии Цветаевой. Необычность образа лирического героя. Основные темы творчества: тема поэта; тема тоски по родине, бесприютности; тема жизни и смерти; тема «влюбленности» в творчество поэтов-современников Живописность и музыкальность образов. Особенности поэтического синтаксиса. Жизнь и творчество М.	1			

		Цветаевой в кино и музыке			
		<b>Практические занятия</b>	-		
<b>Тема 4.2</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			
Андрей Платонов. «Усомнившийся Макар»		<i>Андрей Платонов</i> (Андрей Платонович Климентов) (1899–1951) Сведения из биографии. Повесть « <i>Усомнившийся Макар</i> ». И. Сталин о произведении А. Платонова. Повесть как акт гражданского мужества писателя. Смысл названия произведения. Мотив странствия как способ раскрытия идеи повести. Образ главного героя. Сомнения и причины его сомнений. Макар – «природный», «сокровенный» человек. Жанровое своеобразие повести. Необычность языка и стиля писателя (произвол в сочетании слов, «неправильности», избыточность языка, речь героев в соответствии со стандартами эпохи и др.)			ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11
		<b>Практические занятия:</b>			
	81-82	Анализ ключевых эпизодов повести. Работа над характеристикой героя как «сокровенного человека» (развитие понятия). Лингвистический анализ фрагментов повести с целью наблюдения над стилем и языком А. Платонова	2	Написать характеристику героя	
	83-84	Анализ ключевых эпизодов повести. Работа над характеристикой героя как «сокровенного человека» (развитие понятия). Лингвистический анализ фрагментов повести с целью наблюдения над стилем и языком А. Платонова	2	Индивидуальные задания	
<b>Тема 4.3</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			
Вечные темы в поэзии А. А. Ахматовой	85	<i>Анна Андреевна Ахматова</i> (1889–1966) Сведения из биографии. « <i>Песня последней встречи</i> », « <i>Сжала руки под темной вуалью...</i> », « <i>Смятение</i> », « <i>Под крышей промерзшей пустого жилья...</i> », « <i>Муза</i> », « <i>Муза ушла по дороге...</i> », « <i>Мне ни к чему одические рати...</i> », « <i>Не с теми я, кто бросил землю...</i> », « <i>Мне голос был. Он звал утешно...</i> », « <i>Родная земля</i> », « <i>Смуглый отрок бродил по аллеям...</i> »	1	0.2, стр. 313-322; в.№1 стр. 322	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11

	86	<p><i>Лирика.</i> Основные темы лирики Ахматовой: любовь как всепоглощающее чувство, как мука; тема творчества; гражданская тема; пушкинская тема.</p> <p>Поэма «<i>Реквием</i>». Памятник страданиям и мужеству. Трагический пафос произведения. Жанр и композиция поэмы. Смысл названия. Образ лирической героини. Эпилог поэмы: личная трагедия героини и общенародное горе. Библейские мотивы и образы в поэме. Тема исторической памяти. Аллюзии и реминисценции в произведении. Жизнь и творчество А. Ахматова в кино и музыке</p>	1		0.2, стр. 313-322; в.№1 стр. 322	
	<b>Практические занятия</b>		–			
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>						
<b>«Вроде просто найти и расставить слова»: стихи для людей моей профессии/ специальности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		-		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК11, ПК5.3, ПК5.5	
		Роль поэзии в жизни человека любой профессии. Общение с поэзией как способ эстетического обогащения своей духовной сферы, постижения общечеловеческих ценностей, развитие способности к творческой деятельности. Путь к пониманию поэзии – это чтение, обсуждение, интерпретация (вербальная/невербальная) стихов разных поэтов в поисках «своего»				
	<b>Практические занятия:</b>					
	87-88	Участие в деловой игре «В издательстве», в процессе которой составляется мини-сборник стихов поэтов серебряного века для определенной аудитории – своих сверстников, людей «своей» профессии. Написание аннотации к сборнику	2	Написать аннотацию к сборнику		
89-90	Участие в деловой игре «В издательстве», в процессе которой составляется мини-сборник стихов поэтов серебряного века для определенной аудитории – своих сверстников, людей «своей» профессии. Написание аннотации к сборнику	2	Индивидуальные задания			
<b>Основное содержание</b>						
<b>Тема 4.4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01, ОК 02, ОК	

«Изгнанник, избранник»: М. А. Булгаков	91	Михаил Афанасьевич Булгаков (1891–1940) «Изгнанник, избранник»: сведения из биографии (с обобщением ранее изученного) Роман «Мастер и Маргарита». История создания и издания романа. Жанр и композиция: прием «роман в романе». Библейский и бытового уровни повествования. Реальность и фантастика (литературная среда Москвы; Воланд и его свита). Сатира. Основные проблемы романа: проблема предательства, проблема творчества и судьбы художника, проблема нравственного выбора. Тема идеальной любви (история Маргариты). Финал романа. Экранизации романа или роман «Белая гвардия». История создания произведения. Смысл названия. Эпиграфы. Жанр и композиция. Система образов. Образ Дома и Города в вихре Гражданской войны. Нравственный выбор героев в эпоху распри и раздора. Честь как главное качество человека. Смысл финала. Литературные ассоциации в романе. Сценическая и киноистория романа	1	0.2, стр. 280-299; в.№15 стр.289	03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	92	Жанр и композиция романа «Мастер и Маргарита». Реальность и фантастика. Сатира в романе. Финал романа	1	Индивидуальные задания	
<b>Тема 4.5</b> <b>М.А. Шолохов.</b> Роман-эпопея «Тихий Дон»	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11
		Михаил Александрович Шолохов (1905–1984) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе Роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы). История создания. Смысл названия. Жанр произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Poleмика вокруг авторства. Киноистория романа			
	<b>Практические занятия</b>				
	93-94	Работа с эпизодами из выбранных глав	2	Индивидуальные задания Индивидуальные задания	
	95-96	Работа с эпизодами из выбранных глав	2	Индивидуальные задания	
<b>Раздел 5 «Поэт и мир»: Литературный процесс в России 40-х – середины 50-х годов XX века</b>					
<b>Тема 5.1</b> «Дойти до самой сути»:	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,
		Борис Леонидович Пастернак (1890–1960) Сведения из биографии.	1		

Б. Пастернак. Исповедальность лирики А. Г. Твардовского	97	Лауреат Нобелевской премии по литературе «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Про эти стихи», «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Гамлет», «Зимняя ночь», «Любить иных – тяжелый крест...», «Никого не будет в доме...», «Снег идет», «Гефсиманский сад», «Быть знаменитым некрасиво...», «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Про эти стихи», «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Гамлет», «Зимняя ночь», «Любить иных – тяжелый крест...», «Никого не будет в доме...», «Снег идет», «Гефсиманский сад», «Быть знаменитым некрасиво...» Лирический герой поэзии: сложность его настроения, жизнеощущения. Тема поэтического творчества, стремление к простоте. Судьба творца в поэзии. Любовная лирика. Стремление поэта «дойти до самой сути» явлений. Человек, природа и время в лирике. Христианские мотивы.		Подготовить сообщения. Индивидуальные задания; идейно-тематический анализ стихотворений	ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11	
	98	Особенность поэтики: сочетание бытовых деталей и образов-символов, философская глубина. Песни современных бардов на стихи поэта.	1			
		<i>Александр Трифонович Твардовский (1910–1970) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного)</i> «Дробиться рваный цоколь монумента...», «Памяти матери», «Я убит подо Ржевом...», «Я знаю: никакой моей вины...», «В тот день, когда окончилась война...», «Вся суть в одном единственном завете...», «Признание», «О сущем» «Стихи неслышанной искренности и откровенности». Исповедальность лирических произведений. Темы, образы и мотивы. Тема памяти, тема войны, тема творчества в лирике поэта. Мотив служения народу, отечеству				Идейно-тематический анализ стихотворений
	<b>Практические занятия:</b>					
	99-100	Анализ стихов Б. Пастернака, посвященных ведущим темам в лирике поэта: творчество, любовь, человек, время, природа и др. работа над характеристикой лирического героя, особенностями поэтики (философская глубина, образы-символы, бытовые детали). Анализ стихов А. Твардовского (тема войны, тема родного дома). Выявление основных мотивов	2			Идейно-тематический анализ стихотворений
101	Анализ стихов Б. Пастернака, посвященных ведущим темам в лирике поэта: творчество, любовь, человек, время, природа и др. работа над	2	Идейно-тематический анализ			

	102	характеристикой лирического героя, особенностями поэтики (философская глубина, образы-символы, бытовые детали). Анализ стихов А. Твардовского (тема войны, тема родного дома). Выявление основных мотивов		стихотворений		
<b>Раздел 6 «Человек и человечность»: Основные явления литературной жизни России конца 50-х – 80-х годов XX века</b>						
<b>Тема 6.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>					
Тема Великой Отечественной войны в литературе	103	Поэзия и драматургия Великой Отечественной войне. «Лейтенантская проза»: В. П. Астафьев, Ю. В. Бондарев, В. В. Быков, Б. Л. Васильев, К. Д. Воробьев, В. Л. Кондратьев и др. (обзор прозы «молодых» лейтенантов) Проблема нравственного выбора на войне	1	Подготовить сообщения	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11	
	104	Василий Владимирович Быков (1924–2003) Повесть «Сотников». Человек в экстремальной ситуации, на пороге смерти. Стремление к самосохранению (Рыбак) – и сохранение человеческого достоинства, духовный подвиг (Сотников).	1			Индивидуальные задания
	105	Виктор Петрович Астафьев (1924–2001). Традиции и новаторство писателя в изображении войны. Рассказ «Связистка». Мотив испытания войной на войне и после войны. Герои рассказа. Дилемма нравственного выбора между «воинским долгом и человеческой жизнью». Тема покаяния, ответственности за каждый свой поступок	1	Прочитать рассказ		
	106	Фадеев Александр Александрович (1901-1956) «Молодая гвардия» Герои рассказа. Дилемма нравственного выбора между долгом и жизнью	1	Индивидуальные задания		
	<b>Практические занятия:</b>					
	107 108	Анализ произведений разных писателей, посвященных проблеме выбора на войне: самосохранение или сохранение человеческого достоинства. Сравнительная характеристика двух героев, двух выборов. Дискуссия «Что важнее воинский долг или человеческая жизнь?» Чтение и анализ выбранных стихотворений и эпизодов из выбранных пьес	2	Выразительное чтение и анализ стихотворений		
	109 110	Анализ произведений разных писателей, посвященных проблеме выбора на войне: самосохранение или сохранение человеческого достоинства. Сравнительная характеристика двух героев, двух выборов. Дискуссия	2	Выразительное чтение и анализ		



		«Что важнее воинский долг или человеческая жизнь?» Чтение и анализ выбранных стихотворений и эпизодов из выбранных пьес		стихотворений	
<b>Тема 6.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
Тоталитарная тема в литературе второй XX века	11 1	<i>А. И. Солженицын</i> «Один день Ивана Денисовича»; <i>В. Т. Шаламов</i> «Колымские рассказы» (по выбору учителя) <i>Александр Исаяевич Солженицын</i> (1918–2008) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе.	1	О.2, стр.398-406; в.№1 стр.406	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	11 2	Повесть « <i>Один день Ивана Денисовича</i> » Общественный резонанс, вызванный произведением. История создания повести. Лагерный мир в произведении. Образ главного героя. Устойчивость и приспособленность Ивана Денисовича к жутким условиям лагерной жизни. «Счастливым день» в жизни героя. Черты национального характера в образе Шухова	1	О.2, стр.398-406; в.№1 стр.406  Составить цитатную характеристику героев	
		<b>Практические занятия</b>			
		<b>131-132</b> Изучение приемов создания образа в повести «Один день Ивана Денисовича»: детали портрета, ночные пейзажи, связанные с героем, речь и поступки и др. Экранизация повести	2		
<b>Тема 6.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
Социальная и нравственная проблематика в литературе второй половины XX века	113	<i>Валентин Григорьевич Распутин</i> (1937–2015) Повесть « <i>Прощание с Матерой</i> ». Связь творчества писателя с экологическими проблемами. Народ, его история, его земля в произведении. Образы «старинных старух». Утрата нравственных ценностей молодым поколением. Символика в повести. Позиция автора. Фильм «Прощание» (1981) – драма Э. Климова и Л. Шепетко по мотивам распутинской повести.	1	Подготовить сообщения. Прочитать рассказы В.Г. Распутина, В.М. Шукшина	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	114	<i>Василий Макарович Шукшин</i> (1929–1974) Рассказы « <i>Микроскоп</i> », « <i>Срезал</i> ». Герои-чудики. Восприятие их окружающими. Стремление Андрея Ерина («Микроскоп») сделать «людям как лучше». Неоднозначность шукшинских чудиков. Глеб Капустин («недобрый» чудик) и городской гость («Срезал»). Противостояние интеллигенции и народа. Поэтика рассказов: анекдотичность, характеристичный диалог, открытый финал	1	Подготовить сообщения.	

	<b>Практические занятия:</b>				
115 116	Чтение и анализ фрагментов повести В. Распутина. Выявление основных нравственных проблем (верность заветам предков, преданность родной земле, проблема отцов и детей, проблема экологии и др.). Характеристика образов «старинных старух», представителей молодого поколения).	2	Индивидуальные задания		
117 118	Символика в повести. «Герой-чудик» В. Шукшина и «маленький человек» в литературе XIX века: сходство и отличие (составление таблицы). Речевая характеристика героев, открытый финал шукшинских произведений	2	Индивидуальные задания		
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>					
<b>«Говори, говори...»: диалог как средство характеристики человека</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		-		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК2.4, ПК2.8
		Вербальные средства коммуникации в ситуациях бытового, делового и профессионального общения. Отличие профессионального диалога от делового, бытового. Стилистические группы слов. Роль диалога в профессиональной деятельности. Требования к профессиональному диалогу			
	<b>Практические занятия:</b>				
	119 120	Создание проблемной ситуации: нужен ли профессиональный диалог? Чтение и анализ диалогов; создание рекомендаций к составлению профессионального диалога; работа (в парах) над созданием «профессионального диалога» (в соответствии с будущей профессией/специальностью) в различных ситуациях: специалист – руководитель», «клиент – специалист», «специалист – специалист»	2	Составить диалоги	
	121 122	Создание проблемной ситуации: нужен ли профессиональный диалог? Чтение и анализ диалогов; создание рекомендаций к составлению профессионального диалога; работа (в парах) над созданием «профессионального диалога» (в соответствии с будущей профессией/специальностью) в различных ситуациях: специалист – руководитель», «клиент – специалист», «специалист – специалист»	2	Составить диалоги	
<b>Основное содержание</b>					
<b>Раздел 7</b> <b>«Людей неинтересных в мире нет»: Литература с середины 1960-х годов до начала XXI века</b>			4		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,

				ОК 06, ОК 09	
<b>Тема 7.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
Лирика: проблематика и образы	123	<p>Развитие традиционных тем русской лирики: тема творчества, тема любви, гражданского служения, тема войны, единство человека и природы. Культурный контекст лирики. Поэтические искания.</p> <p><i>Иосиф Александрович Бродский</i> (1940–1996) Лауреат Нобелевской премии по литературе</p> <p><i>«В деревне Бог живет по углам...», «Пилигримы», «Воротишься на родину. Ну что ж», «Стансы», «Postscriptum» («Как жаль, что тем, чем стала для меня...»), «Ниоткуда с любовью надцатого мартабря...», «Конец прекрасной эпохи», «Пятая годовщина», «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественская звезда», «Не выходи из комнаты...»</i> (по выбору учителя)</p>	1	<p>Подготовить сообщения о жизни и творчестве И.А. Бродского, Д.С. Самойлова.</p> <p>Прочитать произведения</p>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	124	<p>Культурно-исторический и литературный контекст поэзии Бродского. Автобиографические мотивы. Проблемно-тематическое многообразие лирики поэта. Тема изгнанничества, одиночества, вечной разлуки, тема любви, тема памяти, христианская тема. Философские темы (жизнь и смерть, свобода настоящая и свобода мнимая). Особенности стиха. Стихи поэта, места, связанные с его жизнью, в современной массовой культуре</p> <p><i>Давид Самуилович Самойлов</i> (Давид Самуилович Кауфман) (1920–1990) Поэт, влюбленный в жизнь. <i>«Сороковые, роковые...», «Если вычеркнуть войну...» «Семен Андреич»; «Дай выстрадать стихотворенье!..», «Стих небогатый, суховатый...», «Пестель, поэт и Анна»; «Конец Пугачева»; «Названья зим», «Мне снился сон жестокий...»; «Двор моего детства»; «Болдинская осень», «Рождество Александра Блока»; «Память»</i> (по выбору учителя)</p> <p><i>«Все есть в стихах – и то и это...»</i>: открытость любым темам, культурным традициям, духовным веяниям. Тематическое, жанровое, интонационное разнообразие самойловской поэзии. Пять основных тем: война, творчество, история, любовь, Москва. Диалоги с русской поэзией</p>	1	Прочитать произведения	
	<b>Практические занятия</b>				
	125 126	Исполнительский практикум, работа с образным и эмоциональным строем лирических произведений И. Бродского, Д. Самойлова – создание собственных визуальных, пластических, музыкальных композиций	2	Индивидуальные задания	
		Исполнительский практикум, работа с образным и эмоциональным			

	127 128	строем лирических произведений И. Бродского, Д. Самойлова – создание собственных визуальных, пластических, музыкальных композиций	2	Индивидуальные задания	
<b>Тема 7.2</b> Драматургия: традиции и новаторство	<b>Содержание учебного материала</b>				
	129	<i>Александр Валентинович Вампилов (1937–1972)</i> «Провинциальные анекдоты» (две одноактные пьесы: «История с метранпажем» и «Двадцать минут с ангелом»). Трагикомическая диалогия с глубоким смыслом. Распад нравственного сознания как проблема общества.	1	Подготовить сообщения, прочитайте произведения	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	130	«Гостиничный» мир как особое, случайное, временное пространство для героев. Морализм бюрократа Калошина и его последствия. Нравственная невменяемость героя как итог комедии. Гоголевские мотивы в пьесе. («История с метранпажем») «Двадцать минут с ангелом» – тест на способность к великодушию. Конфликт бездушного мира и бескорыстия. Символичность названия пьесы. Сценическая история пьесы	1	Подготовить сообщения, прочитайте произведения	
		Драматизация: разыгрывание одной из частей двухактной пьесы А. Вампилова. Нравственные проблемы в произведении. Символичность названия пьесы			
<b>Раздел 8.</b> <b>Литература второй половины XX - начала XXI века</b>					
<b>Тема 8.1.</b> Проза второй половины XX - начала XXI века	131	Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем трех прозаиков по выбору). Например, Ф.А. Абрамов ("Братья и сестры" (фрагменты из романа), повесть "Пелагея" и другие); Ч.Т. Айтматов (повести "Пегий пес, бегущий краем моря", "Белый пароход" и другие); В.И. Белов (рассказы "На родине", "За тремя волоками", "Бобришный угор" и другие); Г.Н. Владимов ("Верный Руслан"); Ф.А. Искандер (роман в рассказах "Сандро из Чегема" (фрагменты), философская сказка "Кролики и удавы" и другие); Ю.П. Казаков (рассказы "Северный дневник", "Поморка", "Во сне ты горько плакал" и другие); В.О. Пелевин (роман "Жизнь насекомых" и другие); Захар Прилепин (роман "Санькя" и другие); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть "Пикник на обочине" и другие); Ю.В. Трифонов (повести "Обмен", "Другая жизнь", "Дом на набережной" и другие); В.Т. Шаламов ("Колымские рассказы", например, "Одиночный замер", "Инжектор", "За письмом" и другие) и другие.	1	Анализ трех произведений (на выбор)  Анализ трех произведений (на выбор)	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11

<b>Тема 8.2.</b> Поэзия и драматургия второй половины XX - начала XXI века	132	Стихотворения по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору). Например, Б.А. Ахмадулиной, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, Т.Ю. Кибирова, Ю.П. Кузнецова, А.С. Кушнера, Л.Н. Мартынова, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, А.А. Тарковского, О.Г. Чухонцева и других.	1	Анализ двух произведений (на выбор) Анализ двух произведений (на выбор)	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11
<b>Раздел 9. Литература народов России</b>					
<b>Тема 9.1</b> Поэзия и проза народов России	133	<b>Содержание учебного материала</b> Рассказы, повести, стихотворения (не менее трех произведений по выбору). Например, рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня», роман «Сон в начале тумана», повести Ю. Н. Шесталова «Синий ветер Каслания» «Когда качало меня солнце» и др.; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Г. Тукая, стихотворения и поэма «Фатима» К. Хетагурова и др.	1	Анализ трех произведений (на выбор) Анализ трех произведений (на выбор)	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11
<b>Раздел 10</b> <b>Зарубежная литература второй половины XIX-XX века</b>					
<b>Тема 10.1</b> Основные тенденции развития зарубежной литературы и «культовые» имена	134	<b>Содержание учебного материала</b> <i>Рэй Брэдбери</i> (1920–2012). Научно-фантастические рассказы « <i>И грянул гром</i> », « <i>Вельд</i> » Рассказы-предупреждения. Роль цивилизации, технологий в судьбе человека и общества. Психологизм рассказов. Ответственность настоящего перед будущим («эффект бабочки» – « <i>И грянул гром</i> »). Переплетение разных тем (тема отцов и детей, детской жестокости, влияния технологий на жизнь человека – « <i>Вельд</i> »). Сочетание сказки и фантастики	1	Подготовить сообщения	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	135 136	<i>Эрнест Хемингуэй</i> (1899–1961). Новелла « <i>Кошка под дождем</i> ». Особая атмосфера произведения и способы ее создания. Герои новеллы. Отношения между ними: «диалог глухих». Символика сцены с кошкой: незнакомый человек способен почувствовать и понять другого лучше, чем близкие люди	2	Подготовить сообщения	
	<b>Практические занятия:</b>				
	137 138	Зарубежная поэзия и драматургия второй XIX и XX века Драматизация: разыгрывание одного из эпизодов выбранного произведения, чтение и анализ стихотворений	2	Чтение и анализ стихотворений	
	139	Зарубежная поэзия и драматургия второй XIX и XX века Драматизация: разыгрывание одного из эпизодов выбранного	2	Чтение и анализ	

	140	произведения, чтение и анализ стихотворений		стихотворений	
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>					
<b>Раздел 11</b>					
<b>Чтение и профессионализм</b>					
<b>Тема 11.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
«Опыт литераторов бесценен...»	141	Биография А. И. Куприна, множество профессий, которыми он овладел, факты, послужившие источниками его творчества; раскрытие своеобразия воплощения писателем реальных фактов своей жизни, своего житейского опыта в художественном произведении;	2		
	142				
	143	Раскрытие своеобразия воплощения А.И. Куприным реальных фактов своей жизни, своего житейского опыта в художественном произведении;	2		
	144				
	145	<b>Практические занятия:</b> <i>Проект 1</i> – «"Цирковой опыт" и цирковые рассказы А. Куприна». <i>Проект 2</i> (инд.) – «"Опыт авиатора" и его описание А. Куприным в очерке "Первый полет"». <i>Проект 3</i> – «Наблюдение А. Куприна за животными в цирке как основа его рассказов о "братьях меньших"». Написан <u>и</u> эссе «Почему я хочу стать ...»	2		
146					
147		2			
148					
<b>Тема 11.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
Профессия – поэт? Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу		Поэзия и профессионализм. Разные взгляды на поэтическое творчество и поэтов. Биография И.А. Бродского: самоопределение «поэт» как призвание и как повод для гонений. Поэзия И. А. Бродского в контексте современной ему эпохи. Роль профессии в положении человека в социуме. <i>Резюме</i> как описание способностей человека, которые делают его конкурентоспособным на рынке труда. Как презентовать себя в резюме, чтобы выглядеть в глазах работодателя именно таким сотрудником, каков ему необходим			
	149	<b>Практические занятия</b> подготовка «Литературного досье поэта И. Бродского» по материалам интервью с поэтом и мемуарам. Чтение стихотворений Резюме – официальный документ, правила написания которого регламентированы руководством по делопроизводству. Структура резюме. Резюме действительное и резюме проектное	2		
150					
<b>Тема 11.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				

«Сколько есть профессий разных...» Поэтические строки о людях разных профессий		Тема человека труда в поэзии середины XX века, поэтическое творчество людей разных профессий. Д. Самойлов, А. Кушнер и др. (по выбору преподавателя)			
	<b>151</b> <b>152</b>	<b>Практические занятия:</b> создание развернутого высказывания «Люди разных профессий – герои лирики конца прошлого века»	2		
<b>Тема 11.4</b> «Вроде просто найти и расставить слова»: стихи для людей моей профессии/специальности	<b>Содержание учебного материала</b>				
	Стихотворения поэтов начала XX века (Саша Черный, Владислав Ходасевич, Осип Мандельштам, Николай Гумилев, Зинаида Гippiус, Максимилиан Волошин и др.) – по выбору				
	<b>153</b> <b>154</b>	<b>Практические занятия:</b> участие в деловой игре «В издательстве», в процессе которой составить сборник стихов поэтов Серебряного века для определенной аудитории – людей избранной профессии. Написание аннотации к сборнику	2		
<b>156</b>	2				
<b>Тема 11.5</b> «...О, люди! Люди с номерами»: труд вольный и подневольный	<b>Содержание учебного материала</b>				
	Труд вольный и подневольный в повести «Один день Ивана Денисовича» А.И. Солженицын (избранные эпизоды, включая главу «На строительстве лагерной ТЭЦ», «Цезарь прячет у Шухова свою посылку», «Эстонцы в долг дают табак», «Шухов шьет рукавицы».)				
	<b>157</b> <b>158</b>	<b>Практические занятия:</b> чтение и анализ эпизодов, просмотр фрагментов экранизации повести, участие в обсуждении, написание сочинения	2		
<b>159</b> <b>160</b>	2				
<b>Тема 11.6</b> «Говори, говори...»: диалог как средство характеристики человека	<b>Содержание учебного материала</b>				
	Диалог как средство коммуникации в профессиональном общении. Разные типы коммуникации, этика делового общения. Рассказ В. Шукшина «Микроскоп»: чтение и анализ диалогов героев				
	<b>161</b> <b>162</b>	<b>Практические занятия:</b> чтение и анализ диалогов; работа (в парах) над созданием «профессионального диалога» (в соответствии с будущей профессией/специальностью):	2		
<b>163</b> <b>164</b>	2				
<b>Тема 11.7</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				

«Видеть красоту» или «созидать красоту»? Быть мастером или творцом?	Творчество и творческая личность: сложности, с которыми сталкивается человек в процессе творчества. Творческий труд. Тема красоты в творчестве. Рассказ В. Шукшина «Стенька Разин», рассказ С. Скитальца «Икар»				
	165	<b>Практические занятия:</b> анализ избранных эпизодов, чтение по ролям сцены «В кузнице» («Стенька Разин»); словарная работа, написание эссе «Какова роль красоты в жизни человека?»	2		
	166		2		
<b>Тема 11.8</b> «Прогресс – это форма человеческого существования»	<b>Содержание учебного материала</b>				
	Технический прогресс и развитие искусства. Тема технического прогресса в литературе. М. Булгаков «Собачье сердце», Р. Брэдбери «И грянул гром...», «Вельд», «Улыбка» (по выбору)				
	169	<b>Практические занятия:</b> подготовка и участие в дискуссии «Как научно-технический прогресс влияет на человечество?»	2		
	170		2		
	171				
	172				
«Прогресс – это форма человеческого существования»: профессии в мире НТП	<b>Содержание учебного материала</b>			Подготовить сообщения	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК4.6
		Научно-технический прогресс и человечество. Зависимость цивилизации от современных технологий. Проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст). Ответственность ученого за свои научные открытия. Наука – двигатель прогресса. Возможно ли остановить прогресс? Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее. Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия			
	173	<b>Практические занятия:</b> Профессии, рожденные НТП в последние десятилетия	6		
174					
	171				
	176				
	177				
	178				
180	179	<b>Дифференцированный зачет</b>	2		



<b>Bcero:</b>	<i>177</i>	
---------------	------------	--

### 3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- задания для контрольных работ;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы текущей и промежуточной аттестации.

Помещение кабинета должно соответствовать требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02): оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор с экраном.

Залы библиотеки:

Библиотека (фонд художественной литературы должен соответствовать перечню изучаемых произведений), читальный зал с компьютерами, оснащенными выходом в сеть Интернет.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

1. Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

2. Рекомендуемые печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины представлены в методических рекомендациях по организации обучения.

#### 3.3 Литература

*Основная:*

1. Литература 11 класс: В 2–х ч.: Ч.1: учебник: базовый уровень / под ред. В.П. Журавлёва. – Москва: Просвещение, 2022. – 415 с. – Текст: непосредственный.
2. Литература 11 класс: В 2–х ч.: Ч.2: учебник: базовый уровень / под ред. В.П. Журавлёва. – Москва: Просвещение, 2022. – 431 с. – Текст: непосредственный.

*Дополнительная:*

- 1 Литература: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 1 / под ред. Г.А. Обернихиной. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. – 432 с. – Текст: непосредственный.

2. Литература: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 2 / под ред. Г.А. Обернихиной. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. – 448 с. – Текст: непосредственный.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с <sup>4</sup> Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с	наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7	

	<p>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с</p>	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с</p>	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с</p>	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с</p>	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с</p>	

	Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3 П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с	
ПК 2.1	Р2, тема 2.6	Наблюдение за выполнением мотивационных заданий. Наблюдение за выполнением практических заданий.
ПК 2.4	Р2, тема 2.9; Р 6, тема 6.3	
ПК 2.8	Р2, темы 2.3, 2.6, 2.9; Р6, тема 6.3	
ПК 3.3	Р2, темы 2.6, 2.9	
ПК 3.5	Р2, тема 2.3	
ПК 4.3	Р1, тема 1.2	
ПК 4.4	Р1, тема 1.2	
ПК 4.6	Р10, тема 10.1	
ПК 5.3, ПК 5.5	Р4, тема 4.3	

**Приложение 1.3**  
**к ОПОП-П по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОД.04 Математика»**

**СОДЕРЖАНИЕ**

	Стр.
1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины	4
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	15
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	45
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	45



## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОД.03 МАТЕМАТИКА**

### **1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Общеобразовательная дисциплина ОД.03 Математика является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### **1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

#### **1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины**

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Математика» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.

#### **1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02-04, ОК 06 и ПК 2.4, ПК 2.6

Общие и профессиональные компетенции	Планируемые результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ПК 2.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.</p> <p>ПК 2.6. Производить расчёт с</p>	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, нахождение пути, скорости и ускорения;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач</li> </ul>

<p>потребителем, используя различные формы расчёта.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>-- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> </ul> <p>и способность их использования в познавательной и социальной практике</p> <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p>	<p>из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между</li> </ul>
---	--	---

	<p>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <p>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</p> <p>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</p> <p>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</p> <p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <p>-- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</p> <p>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</p> <p>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</p> <p>- ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей</p>	<p>прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники;</p> <p>уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;</p> <p>- уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками;</p> <p>-уметь выбирать подходящий изученный метод для</p>
--	---	--

	<p>семейной жизни в соответствии с традициями народов России;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> </ul> <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность</li> </ul>	<p>решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; уметь решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни;</li> <li>- уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; уметь распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; уметь использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина,</li> </ul>
--	--	--

	<p>выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</p> <p>готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul> <p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая</li> </ul>	<p>угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; уметь распознавать симметрию в пространстве; уметь распознавать правильные многогранники;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками</li> <li>- уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления</li> </ul>
--	---	---

	<p>эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</li> <li>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</li> <li>- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения,</li> </ul>	<p>закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа;</li> <li>- уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; уметь строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций;</li> <li>- уметь использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</li> <li>- свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; уметь проводить исследование функции;</li> <li>- уметь использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем</li> <li>- уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на</li> </ul>
--	---	--

	<p>правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;</p> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> </ul> <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> </ul>	<p>диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями;</li> <li>- уметь использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира</li> <li>- уметь решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;</li> <li>- <i>*уметь оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; уметь формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений;</i></li> <li>- <i>*уметь свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия,</i></li> </ul>
--	---	--



	<p>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</p> <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <p>- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</p> <p>- не принимать действия, приносящие вред окружающей среде;</p> <p>- уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</p> <p>- расширить опыт деятельности экологической направленности;</p> <p>- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;</p> <p>- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;</p> <p>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</p> <p>- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической</p>	<p><i>геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; уметь задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул;</i></p> <p>- <i>*уметь выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; уметь распознавать проявление законов математики в искусстве, уметь приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки</i></p> <p>- уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; уметь находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, нахождение пути, скорости и ускорения;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;</p> <p>- уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы</p>
--	---	--

	<p>значимости;</p> <p>- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям</p>	
--	--	--

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

<b>ЛР №</b>	<b>Расшифровка</b>
<b>ЛР 1</b>	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.
<b>ЛР 2</b>	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
<b>ЛР 3</b>	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».
<b>ЛР 4</b>	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
<b>ЛР 5</b>	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
<b>ЛР 6</b>	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
<b>ЛР 7</b>	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.
<b>ЛР 8</b>	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.
<b>ЛР 9</b>	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
<b>ЛР 10</b>	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

<b>ЛР 11</b>	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.
<b>ЛР 12</b>	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.
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
<b>ЛР 13</b>	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы дисциплины, в том числе</b>	<b>262</b>
<b>1. Основное содержание</b>	<b>216</b>
теоретическое обучение	170
практические занятия	46
<b>2. Профессионально-ориентированное содержание (включается в основное содержание), в том числе</b>	<b>46</b>
теоретическое обучение	0
практические занятия	46
Консультация (за счет часов недели ПА)	
<b>Промежуточная аттестация (экзамен) (за счет часов недели ПА)</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Домашнее задание	Формируемые компетенции
1	2		3	4	5
<b>Основное содержание</b>					
<b>Раздел 1. Повторение курса математики основной школы</b>			<b>16</b>		ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ПК 2.4, ПК 2.6 ЛР 1-13
Тема 1.1 Цель и задачи математики при освоении специальности. Числа и вычисления	<b>Содержание учебного материала</b>				
	1	Комбинированное занятие 1. Цель и задачи математики при освоении специальности. Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности.	1	Эссе «Значение математики в моей жизни»	
	2	Комбинированное занятие 2. Действия над положительными и отрицательными числами, с обыкновенными и десятичными дробями. Действия со степенями, формулы сокращенного умножения	1	О.1 стр 362 №1 (д), №3(а), №5(б)	
Тема 1.2 Процентные вычисления. Уравнения и неравенства	<b>Содержание учебного материала</b>				
	3	Комбинированное занятие 3. Простые проценты, разные способы их вычисления.	1	О.1 стр 387 №214	
	4	Комбинированное занятие 4. Простые проценты, разные способы их вычисления.	1	О.1 стр 387 №216	
	5	Комбинированное занятие 5. Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства	1	О.1 стр 366 №34, 35(д)	

	6	Комбинированное занятие 6. Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства	1	О.1 стр 369 №51(г), №53(б)	
Тема 1.3. Процентные вычисления в профессиональных задачах	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>				
	7	Практическое занятие 1. Простые и сложные проценты.	1	Инд.задание в тетради	
	8	Практическое занятие 2. Простые и сложные проценты.	1	Инд.задание в тетради	
	9	Практическое занятие 3. Процентные вычисления в профессиональных задачах	1	Инд.задание в тетради	
	10	Практическое занятие 4. Процентные вычисления в профессиональных задачах	1	Инд.задание в тетради	
Тема 1.4 Решение задач. Входной контроль	<b>Содержание учебного материала</b>				
	11	Комбинированное занятие 7. Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства	1	О.1 стр 364 №24	
	12	Комбинированное занятие 8. Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства	1	О.1 стр 371 №77(б,г,е) №83(г), стр.369 №54(б)	
	13	Комбинированное занятие 9. Геометрия на плоскости	1	Инд.задание в тетради	
	14	Комбинированное занятие 10. Геометрия на плоскости	1	Инд.задание в тетради	
	15	Контрольная работа № 1 «Повторение курса математики основной школы»	1	Решить другой вариант	
	16	Контрольная работа № 1 «Повторение курса математики основной школы»	1	Решить другой вариант	
<b>Раздел 2. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая</b>			<b>36</b>		ОК 02, ОК 03,

функции					ОК 04, ОК 06, ПК 2.4, ПК 2.6 ЛР 1-13
Тема 2.1 Степенная функция, ее свойства. Преобразование выражений с корнями n-ой степени	<b>Содержание учебного материала</b>				
	17	Комбинированное занятие 11. Понятие корня n-ой степени из действительного числа.	1	О.1, гл.1, п.3.3-3.5, №3.33, №3.55(г), №3.56(е-и)	
	18	Комбинированное занятие 12. Функции их свойства и графики.	1	О.1, гл.1, п.3.7 №3.83 (е-з)	
	19	Комбинированное занятие 13. Свойства корня n-ой степени.	1	О.1, гл.1, п.3.6 №3.72(е-и) 3.77	
	20	Комбинированное занятие 14. Преобразование иррациональных выражений	1	О.1 стр 364 №15(в), №16(з)	
Тема 2.2 Свойства степени с рациональным и действительным показателями	<b>Содержание учебного материала</b>				
	21	Комбинированное занятие 15. Понятие степени с рациональным показателем.	1	О.1, гл.1, п.4.1 -4.2, №4.17(ж-з), №4.18(ж-з),	
	22	Комбинированное занятие 16. Понятие степени с рациональным показателем.	1	О.1, гл.1, п. 4.1 -4.2 №4.21(б)	
	23	Комбинированное занятие 17. Степенные функции, их свойства и графики	1	О.1, гл.1, п.3.2, №3.17	
	24	Комбинированное занятие 18. Степенные функции, их свойства и графики	1	О.1, гл.1, п.3.2, №3.18	
Тема 2.3 Решение иррациональных уравнений	<b>Содержание учебного материала</b>				
	25	Комбинированное занятие 19. Равносильность иррациональных уравнений. Методы их решения	1	Инд.задание в тетради	
	26	Комбинированное занятие 20. Равносильность иррациональных уравнений. Методы их решения	1	Инд.задание в тетради	
	27	Комбинированное занятие 21. Равносильность иррациональных уравнений. Методы их решения	1	Инд.задание в тетради	

	28	Комбинированное занятие 22. Равносильность иррациональных уравнений. Методы их решения	1	Инд. задание в тетради
Тема 2.4 Показательная функция, ее свойства. Показательные уравнения и неравенства	<b>Содержание учебного материала</b>			
	39	Комбинированное занятие 23. Степень с произвольным действительным показателем.	1	О.1, гл.1, п.4.7, №4.51
	30	Комбинированное занятие 24. Определение показательной функции и ее свойства. Знакомство с применением показательной функции.	1	О.1, гл.1, п.4.8, №4.60(а,б,г)
	31	Комбинированное занятие 25. Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей, методом введения новой переменной, функционально-графическим методом.	1	О.1, гл.1, п.6.1 №6.5(ж-и)
	32	Комбинированное занятие 26. Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей, методом введения новой переменной, функционально-графическим методом.	1	О.1, гл.1, п.6.3 №6.17(д-е), №6.21(д-е)
	33	Комбинированное занятие 27. Решение показательных неравенств	1	О.1, гл.1, п.6.4 №6.32(д-е), №6.35(в)
	34	Комбинированное занятие 28. Решение показательных неравенств	1	О.1, гл.1, п.6.6 №6.46(г), №6.50(в)
Тема 2.5 Логарифм числа. Свойства логарифмов	<b>Содержание учебного материала</b>			
	35	Комбинированное занятие 29. Логарифм числа.	1	О.1, гл.1, п.5.1 №5.6(ж-и), №5.7(ж-и), №5.8(ж-и),
	36	Комбинированное занятие 30. Свойства логарифмов.	1	О.1, гл.1, п.5.2 №5.12(г-е)



	37	Комбинированное занятие 31. Свойства логарифмов.	1	О.1, гл.1, п.5.2 №5.17(г), №5.18(г)
	38	Комбинированное занятие 32. Свойства логарифмов.	1	О.1, гл.1, п.5.2 №5.20(г), №5.22(з-и)
	39	Комбинированное занятие 33. Свойства логарифмов. Операция логарифмирования	1	О.1, гл.1, п.5.2 №5.25(б)
	40	Комбинированное занятие 34. Свойства логарифмов. Операция логарифмирования	1	О.1, гл.1, п.5.2 №5.25(б,г)
Тема 2.6 Логарифмическая функция, ее свойства. Логарифмические уравнения, неравенства	<b>Содержание учебного материала</b>			
	41	Комбинированное занятие 35. Логарифмическая функция и ее свойства.	1	О.1, гл.1, п.5.3 № 5.32
	42	Комбинированное занятие 36. Логарифмическая функция и ее свойства.	1	О.1, гл.1, п.5.3 №5.36 (а)
	43	Комбинированное занятие 37. Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования. Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной.	1	О.1, гл.1, п.6.2 №6.10(г-е), 6.13(б)
	44	Комбинированное занятие 38. Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования. Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной.	1	О.1, гл.1, п.6.3 №6.18(д-е), №6.20(г)
	45	Комбинированное занятие 39. Логарифмические неравенства	1	О.1, гл.1, п.6.5 №6.39 (д-е) №6.40(д-е)

	46	Комбинированное занятие 40. Логарифмические неравенства	1	О.1, гл.1, п.6.6 №6.51(д-е), №6.52(д-е)	
Тема 2.7 Логарифмы в природе и технике	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>				
	47	Практическое занятие 5. Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства	1	Инд.задание в тетради	
	48	Практическое занятие 6. Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства	1	Инд.задание в тетради	
	49	Практическое занятие 7. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства	1	Инд.задание в тетради	
	50	Практическое занятие 8. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства	1	Инд.задание в тетради	
Тема 2.8 Решение задач. Степенная, показательная и логарифмическая функции	<b>Содержание учебного материала</b>				
	51	Контрольная работа №2. Степени и корни	1	Решить другой вариант	
	52	Контрольная работа №2. Степени и корни	1	Решить другой вариант	
<b>Раздел 3 Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве</b>			<b>30</b>		
Тема 3.1. Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей	<b>Содержание учебного материала</b>				
	53	Комбинированное занятие 41. Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии.	1	О.3. стр3-8, №1(б-в)	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ПК 2.4, ПК 2.6 ЛР 1-13
	54	Комбинированное занятие 42. Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы	1	О.3. стр3-8, №8	

		стереометрии.			
	55	Комбинированное занятие 43. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Угол между прямыми в пространстве. Перпендикулярность прямых. Основные пространственные фигуры	1	О.3. Гл.1, § 2, Гл.2, § 1, №35	
	56	Комбинированное занятие 44. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Угол между прямыми в пространстве. Перпендикулярность прямых. Основные пространственные фигуры	1	О.3. Гл.1, § 2, Гл.2, § 1, №40	
Тема 3.2. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	<b>Содержание учебного материала</b>				
	57	Комбинированное занятие 45. Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства.	1	О.3. Гл.1, § 1 №16	
	58	Комбинированное занятие 46. Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства.	1	О.3. Гл.1, § 1 № 18(б)	
	59	Комбинированное занятие 47. Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства.	1	О.3. Гл.1, § 3 №55, №56	
	60	Комбинированное занятие 48. Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства.	1	О.3. Гл.1, § 3 №59	
	61	Комбинированное занятие 49. Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Построение основных сечений	1	О.3, Гл.1, §4, №67	
	62	Комбинированное занятие 50. Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей	1	О.3, Гл.1, §4, №71	

		параллелепипеда. Построение основных сечений		
Тема 3.3. Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	<b>Содержание учебного материала</b>			
	63	Комбинированное занятие 51. Перпендикулярные прямые.	1	О.3, Гл.2, § 1, №116
	64	Комбинированное занятие 52. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости.	1	О.3, Гл.2, § 1, №121
	65	Комбинированное занятие 53. Признак перпендикулярности прямой и плоскости	1	О.3, Гл.2, § 1, №125
	66	Комбинированное занятие 54. Признак перпендикулярности прямой и плоскости	1	О.3, Гл.2, § 1, №130
Тема 3.4. Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах	<b>Содержание учебного материала</b>			
	67	Комбинированное занятие 55. Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах.	1	О.3, Гл.2, § 2, №157
	68	Комбинированное занятие 56. Угол между прямой и плоскостью.	1	О.3, Гл.2, § 2, №158
	69	Комбинированное занятие 57. Угол между плоскостями. Перпендикулярные плоскости.	1	О.3, Гл.2, § 2, №163
	70	Комбинированное занятие 58. Расстояния в пространстве	1	О.3, Гл.2, § 2, №164
Тема 3.5. Координаты и векторы в пространстве	<b>Содержание учебного материала</b>			
	71	Комбинированное занятие 59. Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве.	1	О.3, Гл.5, § 1, №411
	72	Комбинированное занятие 60. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число.	1	О.3, Гл.5, § 1, №414
	73	Комбинированное занятие 61. Скалярное произведение векторов.	1	О.3, Гл.5, § 2, №451
	74	Комбинированное занятие 62. Простейшие задачи	1	О.3, Гл.5, § 2, №454

		в координатах			
Тема 3.6. Прямые и плоскости в практических задачах	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>				
	75	Практическое занятие 9. Взаимное расположение прямых в пространстве.	1	Инд.задание в тетради	
	76	Практическое занятие 10. Взаимное расположение прямых в пространстве.	1	Инд.задание в тетради	
	77	Практическое занятие 11. Параллельность прямой и плоскости, параллельность плоскостей, перпендикулярность плоскостей.	1	Инд.задание в тетради	
	78	Практическое занятие 12. Параллельность прямой и плоскости, параллельность плоскостей, перпендикулярность плоскостей.	1	Инд.задание в тетради	
	79	Практическое занятие 13. Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, архитектуре, технике).	1	Инд.задание в тетради	
	80	Практическое занятие 14. Решение практико-ориентированных задач	1	Инд.задание в тетради	
Тема 3.7 Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и векторы в пространстве	<b>Содержание учебного материала</b>				
	81	Контрольная работа № 3 Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве	1	Решить другой вариант	
	82	Контрольная работа № 3 Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве	1	Решить другой вариант	
	83	<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	<i>1</i>	-	
	84	<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	<i>1</i>	-	
<b>Раздел 4. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции</b>			<b>22</b>		ОК 02, ОК 03,

Тема 4.1 Тригонометрические функции произвольного угла, числа	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 04, ОК 06, ПК 2.4, ПК 2.6 ЛР 1-13
	85	Комбинированное занятие 63. Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат.	1	О.1, гл.2, п.7.1-7.2 №7.6, №7.16(б,г,е), №7.17(б,г,е)	
	86	Комбинированное занятие 64. Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса.	1	О.1, гл.2, п.7.3 №№7.29 О.1, гл.2, п.8.1 №8.5	
	87	Комбинированное занятие 65. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям.	1	О.1, гл.2, п.7.3 №7.45, О.1, гл.2, п.8.1 №8.16	
	88	Комбинированное занятие 66. Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла	1	О.1, гл.2, п.7.3 О.1, гл.2, п.8.1 Инд.задание в тетради	
Тема 4.2 Основные тригонометрические тождества	<b>Содержание учебного материала</b>				
	89	Комбинированное занятие 67. Тригонометрические тождества.	1	О.1, гл.2, п.7.4 №7.54 О.1, гл.2, п.8.2 №8.19(б)	
	90	Комбинированное занятие 68. Преобразования простейших тригонометрических выражений.	1	О.1, гл.2, п.7.4 №7.59 О.1, гл.2, п.8.2 №8.25 (в-г)	
	91	Комбинированное занятие 69. Преобразования простейших тригонометрических выражений.	1	О.1, гл.2, п.9.1-9.5 №9.11, №9.55(в-г)	
	92	Комбинированное занятие 70. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов $\alpha$ и $-\alpha$	1	О.1, гл.2, п.7.4 №7.61	

Тема 4.3 Тригонометрические функции, их свойства и графики	<b>Содержание учебного материала</b>			
	93	Комбинированное занятие 71. Область определения и множество значений тригонометрических функций. Чётность, нечётность, периодичность тригонометрических функций.	1	О.1, гл.2, п.10.1-10.4 №10.8(б)
	94	Комбинированное занятие 72. Свойства и графики функций $y = \cos x$ , $y = \sin x$ , $y = \operatorname{tg} x$ , $y = \operatorname{ctg} x$ .	1	О.1, гл.2, п. 10.1-10.4 №10.17(б)
	95	Комбинированное занятие 73. Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций.	1	О.1, гл.2, п. 10.1-10.4 №10.25(г)
Тема 4.4 Обратные тригонометрические функции	<b>Содержание учебного материала</b>			
	97	Комбинированное занятие 75. Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики.	1	О.1, гл.2, п.7.5-7.6, п.8.3-8.4, №7.78, №7.87,
	98	Комбинированное занятие 76. Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики.	1	О.1, гл.2, п.7.5-7.6, п.8.3-8.4, №8.35, №8,40
Тема 4.5 Тригонометрические уравнения и неравенства	<b>Содержание учебного материала</b>			
	99	Комбинированное занятие 77. Уравнение $\cos x = a$ . Уравнение $\sin x = a$ . Уравнение $\operatorname{tg} x = a$ , $\operatorname{ctg} x = a$ .	1	О.1, гл.2, п.11.1 №11.4
	100	Комбинированное занятие 78. Уравнение $\cos x = a$ . Уравнение $\sin x = a$ . Уравнение $\operatorname{tg} x = a$ , $\operatorname{ctg} x = a$ .	1	О.1, гл.2, п.11.1 №11.5
	101	Комбинированное занятие 79. Решение тригонометрических уравнений основных типов:	1	О.1, гл.2, п.11.2-11.3

		простейшие тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным., решаемые разложением на множители, однородные.		№11.10(з-к)	
	102	Комбинированное занятие 80. Решение тригонометрических уравнений основных типов: простейшие тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным., решаемые разложением на множители, однородные.	1	О.1, гл.2, п.11.2-11.4 №11.19(а) №11.27(д-е)	
	103	Комбинированное занятие 81. Простейшие тригонометрические неравенства	1	О.1, гл.2, п.11.5-11.6 №11.34(в,е,и) №11.36(в,е,и)	
	104	Комбинированное занятие 82. Простейшие тригонометрические неравенства	1	О.1, гл.2, п.11.5-11.6 №11.39(в,е,и) №11.41(в,е,и)	
Тема 4.6 Решение задач. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции	<b>Содержание учебного материала</b>				
	105	Контрольная работа № 4 Основы тригонометрии. Тригонометрические функции	1	Решить другой вариант	
	106	Контрольная работа № 4 Основы тригонометрии. Тригонометрические функции	1	Решить другой вариант	
<b>Раздел 5. Производная и первообразная функции</b>			<b>44</b>		
Тема 5.1 Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования	<b>Содержание учебного материала</b>				
	107	Комбинированное занятие 83. Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной	1	О.2, гл.1, п.4.1 №4.8, №4.11	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ПК 2.4, ПК 2.6 ЛР 1-13
	108	Комбинированное занятие 84. Определение производной. Алгоритм отыскания производной.	1	О.2, гл.1, п.4.1 №4.13	
	109	Комбинированное занятие 85. Формулы	1	О.2, гл.1, п.4.5	



		дифференцирования.			№4.45
	110	Комбинированное занятие 86. Формулы дифференцирования.		1	О.2, гл.1, п.4.5 №4.48
	111	Комбинированное занятие 87. Правила дифференцирования		1	О.2, гл.1, п.4.2 №4.20(в-г)
	112	Комбинированное занятие 88. Правила дифференцирования		1	О.2, гл.1, п.4.2 №4.21(в-г)
	113	Комбинированное занятие 89. Правила дифференцирования		1	О.2, гл.1, п.4.4 №4.33(ж-и)
	114	Комбинированное занятие 90. Правила дифференцирования		1	О.2, гл.1, п.4.4 №4.34(в-г)
Тема 5.2 Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов	<b>Содержание учебного материала</b>				
	115	Комбинированное занятие 91. Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции.		1	О.2, гл.1, п.2.4 №2.34
	116	Комбинированное занятие 92. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке.		1	О.2, гл.1, п.4.3 №4.27
	117	Комбинированное занятие 93. Алгоритм решения неравенств методом интервалов		1	Инд.задание в тетради
	118	Комбинированное занятие 94. Алгоритм решения неравенств методом интервалов		1	Инд.задание в тетради
Тема 5.3 Геометрический и физический смысл производной	<b>Содержание учебного материала</b>				
	119	Комбинированное занятие 95. Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке.		1	О.2, гл.1, п.5.2 №5.20
	120	Комбинированное занятие 96. Геометрический смысл производной функции – угловой		1	О.2, гл.1, п.5.2 №5.27

		коэффициент касательной к графику функции в точке.			
	121	Комбинированное занятие 97. Уравнение касательной к графику функции.	1	О.2, гл.1, п.5.2 №5.32	
	122	Комбинированное занятие 98. Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции $y=f(x)$	1	О.2, гл.1, п.5.2 №5.33	
Тема 5.4 Монотонность функции. Точки экстремума	<b>Содержание учебного материала</b>				
	123	Комбинированное занятие 99. Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной.	1	О.2, гл.1, п.5.5 №5.52	
	124	Комбинированное занятие 100. Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной.	1	О.2, гл.1, п.5.5 №5.58(в-г)	
	125	Комбинированное занятие 101. Задачи на максимум и минимум.	1	О.2, гл.1, п.5.1 №5.11(г) О.2, гл.1, п.5.9 №5.93	
	126	Комбинированное занятие 102. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной	1	О.2, гл.1, п.5.11 №5.14(б)	
	Тема 5.5 Исследование функций и построение графиков	<b>Содержание учебного материала</b>			
127		Комбинированное занятие 103. Исследование функции на монотонность и построение графиков	1	О.2, гл.1, п.5.11 №5.115(в)	
128		Комбинированное занятие 104. Исследование функции на монотонность и построение графиков	1	О.2, гл.1, п.5.11 №5.115(г)	
129		Комбинированное занятие 105. Исследование функции на монотонность и построение графиков	1	О.2, гл.1, п.5.11 №5.115(д)	
130		Комбинированное занятие 106. Исследование	1	О.2, гл.1, п.5.11	

		функции на монотонность и построение графиков		№5.115(е)	
Тема 5.6 Наибольшее и наименьшее значения функции	<b>Содержание учебного материала</b>				
	131	Комбинированное занятие 107. Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков с использованием аппарата математического анализа	1	О.2, гл.1, п.5.1 №5.14	
	132	Комбинированное занятие 108. Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков с использованием аппарата математического анализа	1	О.2, гл.1, п.5.11 №5.117(ж)	
	133	Комбинированное занятие 109. Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков с использованием аппарата математического анализа	1	О.2, гл.1, п.5.11 №5.117(з)	
	134	Комбинированное занятие 110. Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков с использованием аппарата математического анализа	1	О.2, гл.1, п.5.11 №5.118(б)	
Тема 5.7 Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>				
	135	Практическое занятие 15. Наименьшее и наибольшее значение функции	1	Инд.задание в тетради	
	136	Практическое занятие 16. Наименьшее и наибольшее значение функции	1	Инд.задание в тетради	
	137	Практическое занятие 17. Наименьшее и наибольшее значение функции	1	Инд.задание в тетради	
	138	Практическое занятие 18. Наименьшее и наибольшее значение функции	1	Инд.задание в тетради	
139	Практическое занятие 19. Наименьшее и наибольшее значение функции	1	Инд.задание в тетради		

	140	Практическое занятие 20. Наименьшее и наибольшее значение функции	1	Инд.задание в тетради
Тема 5.8 Первообразная функции. Правила нахождения первообразных	<b>Содержание учебного материала</b>			
	141	Комбинированное занятие 111. Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции $y=f(x)$ .	1	О.2, гл.1, п.6.1 №6.3
	142	Комбинированное занятие 112. Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции	1	О.2, гл.1, п.6.1 №6.9
	143	Комбинированное занятие 113. Таблица формул для нахождения первообразных.	1	О.2, гл.1, п.6.1 №6.12
	144	Комбинированное занятие 114. Изучение правила вычисления первообразной	1	О.2, гл.1, п.6.1 №6.14
Тема 5.9 Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница	<b>Содержание учебного материала</b>			
	145	Комбинированное занятие 115. Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла – о вычислении площади криволинейной трапеции. Понятие определённого интеграла.	1	О.2, гл.1, п.6.3-6.4 №6.33
	146	Комбинированное занятие 116. Геометрический и физический смысл определенного интеграла.	1	О.2, гл.1, п.6.4 №6.35
	147	Комбинированное занятие 117. Формула Ньютона – Лейбница.	1	О.2, гл.1, п.6.6-6.7 №6.48, №6.49
	148	Комбинированное занятие 118. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей	1	О.2, гл.1, п.6.6-6.7 №6.66
	149	Комбинированное занятие 119. Свойства определенного интеграла	1	Инд.задание в тетради
	150	Комбинированное занятие 120. Свойства определенного интеграла	1	Инд.задание в тетради

	151	Комбинированное занятие 121. Свойства определенного интеграла	1	Инд.задание в тетради	
	152	Комбинированное занятие 122. Свойства определенного интеграла	1	Инд.задание в тетради	
	153	Комбинированное занятие 123. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей	1	Инд.задание в тетради	
	154	Комбинированное занятие 124. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей	1	Инд.задание в тетради	
Тема 5.10 Решение задач. Производная и первообразная функции.	<b>Содержание учебного материала</b>				
	155	Контрольная работа №5 Производная и первообразная функции	1	Решить другой вариант	
	156	Контрольная работа №5 Производная и первообразная функции	1	Решить другой вариант	
<b>Раздел 6. Многогранники и тела вращения</b>			<b>30</b>		
Тема 6.1 Призма, параллелепипед, куб, пирамида и их сечения	<b>Содержание учебного материала</b>				
	157	Комбинированное занятие 125. Призма (наклонная, прямая, правильная) и её элементы.	1	О.3, Гл.3, § 1, №220	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ПК 2.4, ПК 2.6 ЛР 1-13
	158	Комбинированное занятие 126. Параллелепипед.	1	О.3, Гл.3, § 1, №222	
	159	Комбинированное занятие 127. Свойства прямоугольного параллелепипеда. Куб.	1	О.3, Гл.2, § 3, №195	
	160	Комбинированное занятие 128. Свойства прямоугольного параллелепипеда. Куб.	1	О.3, Гл.2, § 3, №217	
	161	Комбинированное занятие 129. Пирамида и её элементы. Правильная пирамида	1	О.3, Гл.3, § 2, №	
	162	Комбинированное занятие 130. Пирамида и её элементы. Правильная пирамида	1	О.3, Гл.3, § 2,	

Тема 6.2 Правильные многогранники в жизни	<b>Содержание учебного материала</b>			
	163	Комбинированное занятие 131. Площадь поверхности многогранников.	1	О.3, Гл.3, § 1-2, №231
	164	Комбинированное занятие 132. Простейшие комбинации многогранников.	1	О.3, Гл.3, § 1-2 №258
	165	Комбинированное занятие 133. Вычисление элементов пространственных фигур (рёбра, диагонали, углы).	1	О.3, Гл.3, § 1-2 №259
Тема 6.3 Цилиндр, конус, шар и их сечения	166	Комбинированное занятие 134. Правильные многогранники	1	О.3, Гл.3, § 3 №273
	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>			
	167	Практическое занятие 21. Цилиндр, конус, сфера и шар. Основные свойства прямого кругового цилиндра, прямого кругового конуса.	1	Инд.задание в тетради
	168	Практическое занятие 22. Изображение тел вращения на плоскости. Представление об усечённом конусе.	1	Инд.задание в тетради
	169	Практическое занятие 23. Сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечениях шара.	1	Инд.задание в тетради
Тема 6.4 Объемы и площади поверхностей тел	170	Практическое занятие 24. Развёртка цилиндра и конуса	1	Инд.задание в тетради
	<b>Содержание учебного материала</b>			
	171	Комбинированное занятие 135. Объем прямоугольного параллелепипеда. Объем куба.	1	О.3, Гл.7, § 1 №658
	172	Комбинированное занятие 136. Объемы прямой призмы и цилиндра.	1	О.3, Гл.7, § 2 №666

	173	Комбинированное занятие 137. Объемы пирамиды и конуса.	1	О.3, Гл.7, § 3 №685	
	174	Комбинированное занятие 138 Объемы пирамиды и конуса.	1	О.3, Гл.7, § 3 №705	
	175	Комбинированное занятие 139. Объем шара	1	О.3, Гл.7, § 4 №710	
	176	Комбинированное занятие 140. Объем шара	1	О.3, Гл.7, § 4 №714	
Тема 6.5 Примеры симметрий в профессии	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>				
	177	Практическое занятие 25. Понятие о симметрии в пространстве (центральная, осевая, зеркальная).	1	Инд.задание в тетради	
	178	Практическое занятие 26. Примеры симметрий в профессии	1	Инд.задание в тетради	
	179	Практическое занятие 27. Обобщение представлений о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр, икосаэдр).	1	Инд.задание в тетради	
	180	Практическое занятие 28. Обобщение представлений о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр, икосаэдр).	1	Инд.задание в тетради	
Тема 6.6 Решение задач. Многогранники и тела вращения	<b>Содержание учебного материала</b>				
	181	Комбинированное занятие 141. Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения	1	О.3, Гл.7, § 1 Инд.задание в тетради	
	182	Комбинированное занятие 142. Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения	1	О.3, Гл.7, § 1 Инд.задание в тетради	

	183	Комбинированное занятие 143. Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения	1	О.3, Гл.7, § 1 Инд.задание в тетради	
	184	Комбинированное занятие 144. Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения	1	О.3, Гл.7, § 1 Инд.задание в тетради	
	185	Контрольная работа № 6. Многогранники и тела вращения	1	Решить другой вариант	
	186	Контрольная работа № 6. Многогранники и тела вращения	1	Решить другой вариант	
<b>Раздел 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики</b>			<b>28</b>		
Тема 7.1 Событие, вероятность Сложение и умножение вероятностей	<b>Содержание учебного материала</b>				
	187	Комбинированное занятие 145. Совместные и несовместные события.	1	О.1, гл.3, п.12.1, №12.10	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ПК 2.4, ПК 2.6 ЛР 1-13
	188	Комбинированное занятие 146. Теоремы о вероятности суммы событий.	1	О.1, гл.3, п.12.2 №12.22	
	189	Комбинированное занятие 147. Условная вероятность.	1	О.1, гл.3, п.13.1-13.2, №13.6, №13.7	
	190	Комбинированное занятие 148. Зависимые и независимые события.	1	О.1, гл.3, п.12.1-12.2, п.13.1-13.2 №13.8	
	191	Комбинированное занятие 149. Теоремы о вероятности произведения событий	1	О.1, гл.3, п.12.1-12.2, п.13.1-13.2 №13.9	
	192	Комбинированное занятие 150. Теоремы о вероятности произведения событий	1	О.1, гл.3, п.12.1-12.2, п.13.1-13.2 №13.10	
Тема 7.2	Вероятность в	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>			



профессиональных задачах	193	Практическое занятие 29. Относительная частота события, свойство ее устойчивости.	1	Инд.задание в тетради
	194	Практическое занятие 30. Относительная частота события, свойство ее устойчивости.	1	Инд.задание в тетради
	195	Практическое занятие 31. Статистическое определение вероятности.	1	Инд.задание в тетради
	196	Практическое занятие 32. Статистическое определение вероятности.	1	Инд.задание в тетради
	197	Практическое занятие 33. Статистическое определение вероятности.	1	Инд.задание в тетради
	198	Практическое занятие 34. Статистическое определение вероятности.	1	Инд.задание в тетради
	199	Практическое занятие 35. Оценка вероятности события	1	Инд.задание в тетради
	200	Практическое занятие 36. Оценка вероятности события	1	Инд.задание в тетради
Тема 7.3 Дискретная случайная величина, закон ее распределения	<b>Содержание учебного материала</b>			
	201	Комбинированное занятие 151. Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины.	1	О.1, гл.3, п.14.1-14.3, №14.1
	202	Комбинированное занятие 152. Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины.	1	О.1, гл.3, п.14.1-14.3, №14.2
	203	Комбинированное занятие 153. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики	1	О.1, гл.3, п.14.1-14.3, №14.8
	204	Комбинированное занятие 154. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики	1	О.1, гл.3, п.14.1-14.3, №14.12

	205	Комбинированное занятие 155. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики	1	О.1, гл.3, п.14.1-14.3, №14.15	
	206	Комбинированное занятие 156. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики	1	О.1, гл.3, п.14.1-14.3, №14.16	
Тема 7.4 Задачи математической статистики.	<b>Содержание учебного материала</b>				
	207	Комбинированное занятие 157. Первичная обработка статистических данных.	1	Инд.задание в тетради	
	208	Комбинированное занятие 158. Первичная обработка статистических данных.	1	Инд.задание в тетради	
	209	Комбинированное занятие 159. Числовые характеристики (среднее арифметическое, медиана, размах, дисперсия).	1	Инд.задание в тетради	
	210	Комбинированное занятие 160. Числовые характеристики (среднее арифметическое, медиана, размах, дисперсия).	1	Инд.задание в тетради	
	211	Комбинированное занятие 161. Работа с таблицами, графиками, диаграммами	1	Инд.задание в тетради	
	212	Комбинированное занятие 162. Работа с таблицами, графиками, диаграммами	1	Инд.задание в тетради	
Тема 7.5 Элементы теории вероятностей и математической статистики	<b>Содержание учебного материала</b>				
	213	Контрольная работа № 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики	1	Решить другой вариант	
	214	Контрольная работа № 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики	1	Решить другой вариант	
	215	<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	<i>1</i>	-	
	216	<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	<i>1</i>	-	

		<i>дифференцированного зачета</i>				
Раздел 8. Функции и графики			28			
Тема 8.1 Функции и графики	Содержание учебного материала					ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ПК 2.4, ПК 2.6 ЛР 1-13
	217	Комбинированное занятие 163. Повторение. Элементарные функции. Сложные функции	1	О.2, Гл 1, § 1, п.1.1, №1.3 (б), 1.4 (е-з)		
	218	Комбинированное занятие 164. Повторение. Элементарные функции. Сложные функции	1	О.2, Гл 1, § 1, п.1.1, №1.3 (б), 1.4 (е-з)		
	219	Комбинированное занятие 165. Область определения и область изменения функции. Ограниченность функции.	1	О.2, Гл 1, § 1, п.1.1, 1.8(в), 1.9(б), 1.10(б)		
	220	Комбинированное занятие 166. Область определения и область изменения функции. Ограниченность функции	1	О.2, Гл 1, § 1, п.1.1 1.8(в), 1.9(б), 1.10(б)		
	221	Комбинированное занятие 167. Четность, нечетность, периодичность функций	1	О.2, Гл 1, § 1, п.1.3 1.18(г), 1.20(б), 1.21 (г), 1.22(г), 1.31 (г)		
	222	Комбинированное занятие 168. Четность, нечетность, периодичность функций	1	О.2, Гл 1, § 1, п.1.3 1.18(г), 1.20(б), 1.21 (г), 1.22(г), 1.31 (г)		
	223	Комбинированное занятие 169. Промежутки возрастания, убывания, знаков постоянства и нули функции	1	О.2, Гл 1, § 1, п.1.4 1.43, 1.49(д)		
	224	Комбинированное занятие 170. Промежутки возрастания, убывания, знаков постоянства и нули функции	1	О.2, Гл 1, § 1, п.1.4 1.43, 1.49(д)		
	225	Комбинированное занятие 171. Промежутки возрастания, убывания, знаков постоянства и нули функции	1	Инд. задание в тетради		
226	Комбинированное занятие 172. Промежутки	1	Инд. задание в			

	возрастания, убывания, знакопостоянства и нули функции		тетради
227	Комбинированное занятие 173. Исследование функций и построение их графиков элементарными методами	1	О.2, Гл 1, § 1, п.1.5, 1.55 (В)
228	Комбинированное занятие 174. Исследование функций и построение их графиков элементарными методами	1	О.2, Гл 1, § 1, п.1.5 1.55 (В)
229	Комбинированное занятие 175. Исследование функций и построение их графиков элементарными методами	1	О.2, Гл 1, § 1, п.1.5 1.56(г)
230	Комбинированное занятие 176. Исследование функций и построение их графиков элементарными методами	1	О.2, Гл 1, § 1, п.1.5 1.56(г)
231	Комбинированное занятие 177. Основные способы преобразования графиков	1	О.2, Гл 1, § 1, п.1.6 1.66(рис.а) (а-е)
232	Комбинированное занятие 178. Основные способы преобразования графиков	1	О.2, Гл 1, § 1, п.1.6 1.66(рис.а) (а-е)
233	Комбинированное занятие 179. Основные способы преобразования графиков	1	О.2, Гл 1, § 1, п.1.6 1.67 (а-д)
234	Комбинированное занятие 180. Основные способы преобразования графиков	1	О.2, Гл 1, § 1, п.1.6 1.67 (а-д)
235	Комбинированное занятие 181. Понятие обратной функции	1	О.2, Гл 1, § 3, п.3.1-3.2 3.9(е)
236	Комбинированное занятие 182. Понятие обратной функции	1	О.2, Гл 1, § 3, п.3.1-3.2 3.9(е)
<b><i>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</i></b>			

	237	Практическое занятие 37. Основные способы преобразования графиков	1	Инд.задание в тетради		
	238	Практическое занятие 38. Основные способы преобразования графиков	1	Инд.задание в тетради		
	239	Практическое занятие 39. Основные способы преобразования графиков	1	Инд.задание в тетради		
	240	Практическое занятие 40. Основные способы преобразования графиков	1	Инд.задание в тетради		
	241	Практическое занятие 41. Исследование функций и построение их графиков элементарными методами	1	Инд.задание в тетради		
	242	Практическое занятие 42. Исследование функций и построение их графиков элементарными методами	1	Инд.задание в тетради		
<b>Содержание учебного материала</b>						
	243	Контрольная работа № 8 Функции и графики	1	Решить другой вариант		
	244	Контрольная работа № 8 Функции и графики	1	Решить другой вариант		
<b>Раздел 9. Уравнения и неравенства</b>			<b>40</b>		ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ПК 2.4, ПК 2.6 ЛР 1-13	
Тема 9.1 Равносильные преобразования уравнений и неравенств	<b>Содержание учебного материала</b>					
	245	Комбинированное занятие 183. Равносильные преобразования уравнений	1	О.2., П.7.1, 7.5(г)-7.10(г)		
	246	Комбинированное занятие 184. Равносильные преобразования уравнений	1	О.2., П.7.1, 7.5(г)-7.10(г)		
	247	Комбинированное занятие 185. Равносильные преобразования неравенств	1	О.2., П.7.2., 7.21(г)-7.25(г)		
	248	Комбинированное занятие 186. Равносильные преобразования неравенств	1	О.2., П.7.2., 7.21(г)-7.25(г)		

Тема 9.2 Уравнения- следствия	249	Комбинированное занятие 187. Уравнения-следствия. Возведение уравнения в четную степень	1	О.2., П.8.1-8.2, 8.8 (б,г), 8.9(б,г,е)
	250	Комбинированное занятие 188. Возведение уравнения в четную степень	1	О.2., П.8.1-8.2, 8.8 (б,г), 8.9(б,г,е)
	251	Комбинированное занятие 189. Потенцирование логарифмических уравнений	1	О.2., П.8.3., 8.14(б,г), 8.15(б,г), 8.17(г)
	252	Комбинированное занятие 190. Потенцирование логарифмических уравнений	1	О.2., П.8.3., 8.14(б,г), 8.15(б,г), 8.17(г)
	253	Комбинированное занятие 191. Различные преобразования, приводящие к уравнению-следствию	1	О.2., П.8.4., 8.23(г)-8.25(г)
	254	Комбинированное занятие 192. Различные преобразования, приводящие к уравнению-следствию	1	О.2., П.8.4., 8.23(г)-8.25(г)
	255	Комбинированное занятие 193. Применение нескольких преобразований, приводящих к уравнению-следствию	1	О.2., П.8.5., 8.32(г)-8.34(г)
	256	Комбинированное занятие 194. Применение нескольких преобразований, приводящих к уравнению-следствию	1	О.2., П.8.5., 8.32(г)-8.34(г)
Тема 9.3 Равносильность уравнений и неравенств системам	257	Комбинированное занятие 195. Равносильность уравнений и неравенств системам. Решение уравнений с помощью систем.	1	О.2., П.9.1-9.2, 9.9(г)9.13(г)
	258	Комбинированное занятие 196. Решение уравнений с помощью систем.	1	О.2., П.9.1-9.2, 9.9(г)9.13(г)
	259	Комбинированное занятие 197. Решение	1	О.2., П.9.3, 9.16(б),

		уравнений с помощью систем			9.17(б), 9.21(г), 9.22(г)
	260	Комбинированное занятие 198. Решение уравнений с помощью систем		1	О.2., П.9.3, 9.16(б), 9.17(б), 9.21(г), 9.22(г)
	261	Комбинированное занятие 199. Решение неравенств с помощью систем		1	О.2., П.9.5., 9.44(б)- 9.46(б), 9.48(в-г),
	262	Комбинированное занятие 200. Решение неравенств с помощью систем		1	О.2., П.9.5., 9.44(б)- 9.46(б), 9.48(в-г),
	263	Комбинированное занятие 201. Решение неравенств с помощью систем		1	О.2., П.9.6., 9.53(г)- 9.57(г)
	264	Комбинированное занятие 202. Решение неравенств с помощью систем		1	О.2., П.9.6., 9.53(г)- 9.57(г)
Тема 9.4 Уравнения и неравенства с модулями	265	Комбинированное занятие 203. Уравнения с модулями		1	О.2., П.12.1., 12.1(д,е), 12.2(д,е)
	266	Комбинированное занятие 204. Уравнения с модулями		1	О.2., П.12.1., 12.1(д,е), 12.2(д,е)
	267	Комбинированное занятие 205. Неравенства с модулями		1	О.2., П.12.2, 12.10(г)-12.12(г)
	268	Комбинированное занятие 206. Неравенства с модулями		1	О.2., П.12.2, 12.10(г)-12.12(г)
Тема 9.5 Метод интервалов	269	Комбинированное занятие 207. Метод интервалов для непрерывных функций		1	О.2., П.12.3., 12.18(г),12.20(г), 12.21(г)
	270	Комбинированное занятие 208. Метод интервалов для непрерывных функций		1	О.2., П.12.3., 12.18(г),12.20(г), 12.21(г)
Тема 9.6 Решение систем уравнений и неравенств	271	Комбинированное занятие 209. Равносильность систем		1	О.2., П.14.1., 14.7(б), 14.8(б),

				14.9(в-г)	
	272	Комбинированное занятие 210. Равносильность систем	1	О.2., П.14.1., 14.7(б), 14.8(б), 14.9(в-г)	
	273	Комбинированное занятие 211. Система-следствие	1	О.2., П.14.2., 14.20(б), 14.21(б), 14.23(в-г)	
	274	Комбинированное занятие 212. Система-следствие	1	О.2., П.14.2., 14.20(б), 14.21(б), 14.23(в-г)	
	275	Комбинированное занятие 213. Метод замены неизвестных	1	О.2., П.14.3., 14.27(г)-14.30(г)	
	276	Комбинированное занятие 214. Метод замены неизвестных	1	О.2., П.14.3., 14.27(г)-14.30(г)	
	277	Комбинированное занятие 215. Системы неравенств с двумя неизвестными	1	Инд.задание в тетради	
	278	Комбинированное занятие 216. Системы неравенств с двумя неизвестными	1	Инд.задание в тетради	
Тема 9.6 Уравнения и неравенства	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>				
	279	Практическое занятие 43. Решение текстовых задач на составление уравнений и неравенств	1	Инд.задание в тетради	
	280	Практическое занятие 44. Решение текстовых задач на составление уравнений и неравенств	1	Инд.задание в тетради	
	281	Практическое занятие 45. Решение текстовых задач на составление уравнений и неравенств	1	Инд.задание в тетради	
	282	Практическое занятие 46. Решение текстовых задач на составление уравнений и неравенств	1	Инд.задание в тетради	
<b>Содержание учебного материала</b>					



	283	Контрольная работа №9 «Уравнения и неравенства»	1	Решить другой вариант	
	284	Контрольная работа №9 «Уравнения и неравенства»	1	Решить другой вариант	
<b>Раздел 10. Подготовка к экзамену</b>			<b>4</b>		ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ПК 2.4, ПК 2.6 ЛР 1-13
<b>Тема 10.1 Подготовка к экзамену</b>	285	Комбинированное занятие 217. Решение типовых экзаменационных задач	1	Инд.задание в тетради	
	286	Комбинированное занятие 218. Решение типовых экзаменационных задач	1	Инд.задание в тетради	
	287	Комбинированное занятие 219. Решение типовых экзаменационных задач	1	Инд.задание в тетради	
	288	Комбинированное занятие 220. Решение типовых экзаменационных задач	1	Инд.задание в тетради	
Консультация к экзамену (за счет часов недели ПА)					
<b>Промежуточная аттестация (Экзамен)</b> (за счет часов недели ПА)					
<b>Всего:</b>			<b>262</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Эффективность преподавания курса ОД.03 Математика зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

##### Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- задания для контрольных работ;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы экзамена.

##### Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор с экраном.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Основные:

1. Алгебра и начала математического анализа 10 класс : учебник : базовый и углубл. уровень / С.М. Никольский, М.К. Потапов, Н.Н. Решетников [и др.]. – Москва : Просвещение, 2022. – 431 с. – Текст : непосредственный.

2. Алгебра и начала математического анализа 11 класс : учебник : базовый и углубл. уровень / С.М. Никольский, М.К. Потапов, Н.Н. Решетников [и др.]. – Москва : Просвещение, 2022. – 464 с. – Текст : непосредственный.

3. Геометрия 10–11 класс : учебник для общеобразовательных организаций : базовый и углубл. уровень / Л.С. Атанасян, В.Ф. Бутузов, С.Б. Кадомцев [и др.]. – Москва : Просвещение, 2022. – 287 с. – Текст : непосредственный.

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

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с, 2.7 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов

	<p>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10</p> <p>Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с, 5.4, 5.5, 5.6</p> <p>Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8</p>	<p>практических работ</p> <p>Защита творческих работ</p> <p>Защита индивидуальных проектов</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Выполнение заданий на экзамене</p>
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4.</p> <p>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6</p> <p>Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8</p> <p>Р 7, Темы 7.1, 7.2 П-о/с, 7.3, 7.4</p>	<p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Математический диктант</p> <p>Индивидуальная самостоятельная работа</p> <p>Представление результатов практических работ</p> <p>Защита творческих работ</p> <p>Защита индивидуальных проектов</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Выполнение заданий на экзамене</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4.</p> <p>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с, 2.7</p> <p>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6</p> <p>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10</p> <p>Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8</p> <p>Р 7, Темы 7.1, 7.2 П-о/с, 7.3, 7.4</p>	<p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Математический диктант</p> <p>Индивидуальная самостоятельная работа</p> <p>Представление результатов практических работ</p> <p>Защита творческих работ</p> <p>Защита индивидуальных проектов</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Выполнение заданий на экзамене</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4.</p> <p>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с, 2.7</p> <p>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6</p> <p>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10</p> <p>Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с, 5.4, 5.5, 5.6</p>	<p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Математический диктант</p> <p>Индивидуальная самостоятельная работа</p> <p>Представление результатов практических работ</p> <p>Защита творческих работ</p> <p>Защита индивидуальных проектов</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Выполнение заданий на экзамене</p>
<p>ПК 2.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.</p>	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4.</p> <p>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10</p>	<p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Математический диктант</p> <p>Индивидуальная самостоятельная работа</p>

	Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с, 5.4, 5.5, 5.6	Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ПК 2.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта	Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с, 2.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с, 5.4, 5.5, 5.6 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОД.03 Иностранный язык»**

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

## 1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Иностранный язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

## 1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

### 1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Цель дисциплины «Иностранный язык»: сформировать у обучающихся знания и умения в области иностранного языка (английский язык), навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

### 1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные) <sup>5</sup>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).

<sup>5</sup>Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО от 17.05.2012 г. № 413 (в последней редакции от 12.08.2022 г.)

ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
ПК.2.4	Упаковывать и маркировать готовую продукцию (зерна и семян) на специальном технологическом оборудовании. выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	владение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработке текстов в виде аннотаций, тезисов, конспектов, рефератов.

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
1	О <sup>с</sup> оз <sup>н</sup> ающ <sup>и</sup> я с <sup>е</sup> бя граждан <sup>и</sup> н <sup>о</sup> м и защит <sup>и</sup> ком в <sup>е</sup> ли <sup>к</sup> ой страны.
2	Проявляющ <sup>и</sup> я активную гражд <sup>ан</sup> ск <sup>ую</sup> по <sup>з</sup> ицию, демонстрирующ <sup>и</sup> я приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.



3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному Народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
8	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.
9	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.
10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
12	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.
13	Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

<b>14</b>	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации
-----------	---

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы дисциплины, в том числе</b>	<b>144</b>
<b>1. Основное содержание</b>	<b>136</b>
теоретическое обучение	-136
практические занятия	<b>58</b>
<b>2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля), в том числе</b>	<b>-</b>
теоретическое обучение	50
практические занятия	нет
индивидуальный проект <i>(да/нет)</i>	2
консультация	<b>6</b>
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Домашнее задание	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
<b>Входное тестирование</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Лексико-грамматический тест</li> <li>2. Устное собеседование</li> </ol>			
<b>Раздел № 1. Иностраный язык для общих целей</b>		<b>122</b>		<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
<b>Тема № 1.1 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи.</b>	<p><b>Основное содержание</b></p> <p>Лексика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– города;</li> <li>– национальности;</li> <li>– профессии;</li> <li>– числительные;</li> <li>– члены семьи (mother-in-law/nephew/stepmother, etc.);</li> <li>– внешность человека (high: shot, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.);</li> <li>– личные качества человека (confident, shy, successful, etc.)</li> <li>– названия профессий (teacher, cook, businessman, etc)</li> </ul> <p>Грамматика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных).</li> <li>– простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени);</li> <li>– степени сравнения прилагательных и их правописание;</li> <li>– местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные;</li> <li>– модальные глаголы и их эквиваленты.</li> </ul> <p>Фонетика:</p> <p>Правила чтения. Звуки. Транскрипция.</p>	<b>16</b>		<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>

	<b>Практические занятия:</b>	<b>12</b>		
	<p>3- Приветствие, прощание.</p> <p>4.</p> <p>5- Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.</p> <p>6.</p> <p>7- Мои друзья</p> <p>8.</p> <p>9- Страны и национальности</p> <p>10.</p> <p>11. Отношение поколений в семье.</p> <p>12. Описание внешности человека.</p> <p>13. Описание характера личности.</p> <p>14. Местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные.</p> <p>15. Описание характера личности.</p> <p>16. Простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени).</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p>Написать сочинение О.1, стр.7, упр. 8</p> <p>О.1, стр. 8, упр.9 лексика</p> <p>О.1,стр9,Упр.13</p> <p>О.1, стр. 10, лексика</p> <p>О.1, стр. 11, упр. 15</p> <p>О2,стр.11 Упр.6</p> <p>О.2, стр. 12, Упр. 2</p> <p>Выучить правило</p>	
	17. <b>Контрольная работа № 1</b>	1		
	18. <b>Контрольная работа № 1</b>	1		
<p><b>Тема № 1.2</b></p> <p><b>Молодёжь</b> в</p> <p><b>современном</b></p> <p><b>обществе.</b> Досуг</p> <p><b>молодёжи: увлечения</b></p> <p><b>и интересы</b></p>	<b>Основное содержание</b>	<b>16</b>		<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	<p>Лексика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рутина (go to college, have breakfast, take a shower, etc.);</li> <li>– наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.)</li> </ul> <p>Грамматика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– предлоги времени;</li> <li>– простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге)</li> <li>– глагол с инфинитивом;</li> <li>– сослагательное наклонение</li> </ul>			

	– love/like/enjoy + Infinitive/-ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени.			
	<b>Практические занятия:</b>	<b>12</b>		
	<b>19-</b> Рабочий день.	2	О.1, стр. 13-17	
	<b>20.</b>		Выучить правило	
	<b>21-</b> Простое настоящее время (образование и функции в	2		
	<b>22.</b> действительном залоге).		О.1, стр. 42, упр.11	
	<b>23-</b> Мое расписание	2	Написать сочинение	
	<b>24.</b>		О.1., стр. 60, упр. 5	
	<b>25-</b> Простое настоящее время (образование	2	О.1., стр. 61, упр. 6	
	<b>26</b> вопросительной и отрицательной формы)		О.1., стр. 63, упр. 10	
	<b>27</b> Мое свободное время	1	О.1., стр. 65, упр. 16	
	<b>28</b> Досуг. Хобби.	1		
	<b>29</b> Активный и пассивный отдых.	1	О.1., стр. 66, упр. 18,19	
	<b>30</b> Простое настоящее время и простое	1	О.1., стр. 67, упр. 21	
	<b>31</b> продолжительное время (сравнение)			
	<b>31</b> Увлечения молодежи	1		
	<b>32</b> Мои увлечения	1		
	<b>33</b> <b>Контрольная работа №2</b>	1		
	<b>34</b> <b>Контрольная работа №2</b>	1		
<b>Тема № 1.3</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>18</b>		
<b>Условия проживания в городской и сельской местности</b>	Лексика: – здания (attached house, apartment, etc.); – комнаты (living-room, kitchen, etc.); – обстановка (armchair, sofa, carpet, etc.); – техника и оборудование (flat-screen TV, camera, computer, etc.); – условия жизни (comfortable, close, nice, etc.); – места в городе (city centre, church, square, etc.); Грамматика: – оборот there is/are;			<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– неопределённые местоимения some/any/one и их производные.</li> <li>– предлоги направления (forward, past, opposite, etc.);</li> <li>– модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may I help you?, Should you have any questions ___, Should you need any further information ___ и др.);</li> <li>– специальные вопросы;</li> <li>– вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you ___, please? Would you like ___? Shall I__?);</li> <li>– наречия, обозначающие направление.</li> </ul>			
	<b>Практические занятия:</b>	<b>16</b>		
<b>35</b>	Особенности проживания в городе.	2	О.1, стр.77, упр. 13,14	
<b>36</b>				
<b>37</b>	Инфраструктура.	2	Написать сочинение	
<b>38</b>				
<b>39</b>	Как спросить и указать дорогу.	2	О.1, стр. 80, упр. 20, 21	
<b>40</b>				
<b>41</b>	Множественное число имен существительных	2	Выучить правило	
<b>42</b>			Д.1, стр. 27, упр. 3	
<b>43</b>	Как спросить и указать дорогу.	1	Д.1, стр. 27-28	
<b>44</b>	Вопросительные предложения – формулы вежливости	1	О.1., стр. 29, упр. 11	
<b>45</b>	Мой дом	1	О.1., стр. 32, упр. 17-19	
<b>46</b>	Комнаты. Расположение и оснащение	1	О.1., стр.53, упр. 13	
<b>47</b>	Интерьер.	1	О.1., стр. 55, упр. 17	
<b>48</b>	Описание колледжа (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Описание кабинета иностранного языка.	2		
<b>49</b>				
<b>50</b>	<b>Контрольная работа №3</b>	1		
<b>51</b>	<b>Контрольная работа №3</b>	1		
<b>Тема № 1.4</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>18</b>		<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>

<b>Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача.</b>	<b>Лексика:</b> – части тела (neck, back, arm, shoulder, etc.); – правильное питание (diet, protein, etc.); – названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.); – симптомы и болезни (running nose, catch a cold, etc.); – еда (egg, pizza, meat, etc); – способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc); – дроби и меры весов (1/12: one-twelfth) <b>Грамматика:</b> – образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; – множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; существительные, имеющие одну форму для единственного и – milk, etc.); – одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc)			
	<b>Практические занятия:</b>	<b>18</b>		
<b>52</b>	Здоровое питание	2	О.1., стр. 86, упр. 6	
<b>53</b>			О.1, стр.89, упр. 12	
<b>54</b>	Овощи, фрукты, крупы	2	О.1, стр. 88, упр. 11	
<b>55</b>			Выучить правило	
<b>56</b>	Мое любимое блюдо	2	Д.2, стр. 28-29, упр.	
<b>57</b>			2	
<b>58</b>	Исчисляемые и неисчисляемые существительные	2	Ответить на вопросы	
<b>59</b>			О.1., стр. 106, упр. 7	
<b>60</b>	Фастфуд.	1	Лексика	
<b>61</b>	История появления сэндвича.	1	О.1., стр. 109, упр.	
<b>62</b>	Физическая культура и спорт.	1	12	
<b>63</b>	Виды спорта.	1	О.1., стр. 110, упр.	
<b>64</b>	Здоровый образ жизни	1	17	
<b>65</b>	Мой любимый вид спорта	1	Д.3., стр. 61, упр. 10	



	<b>66</b>	Заболевания и их лечение.	1	Лексика	
	<b>67</b>	Симптомы заболеваний	1		
	<b>68</b>	<b>Контрольная работа №4</b>	1		
	<b>69</b>	<b>Контрольная работа №4</b>	1		
<b>Тема № 1.5</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>12</b>		<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
<b>Покупки: одежда, обувь и продукты питания.</b>	<p>Лексика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды магазинов и отделы в магазине (shopping mall, department store, dairy produce, etc.);</li> <li>– товары (juice, soap, milk, bread, butter, sandwich, a bottle of milk, etc.);</li> <li>– одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc)</li> </ul> <p>Грамматика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– существительные исчисляемые и неисчисляемые;</li> <li>– употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными;</li> <li>– артикли: определенный, неопределенный, нулевой;</li> <li>– чтение артиклей;</li> </ul> <p>арифметические действия и вычисления.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– множественного числа;</li> <li>– чтение и правописание окончаний.</li> <li>– простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени)</li> <li>– правильные и неправильные глаголы;</li> <li>– used to + Infinitive structure.</li> </ul>				
	<b>Практические занятия:</b>		<b>12</b>		

	70	Виды магазинов.	2	О.1, стр. 30, упр. 1-2	
	71			Написать сочинение	
	72	Ассортимент товаров.	2	О.1, стр. 104, упр. 2	
	73			О.1., стр. 95, упр. 5	
	74	Совершение покупок в продуктовом магазине.	2	Выучить правило	
	75			О.1, стр.14, упр. 1	
	76	Неопределенные местоимения	2	Написать сочинение	
	77			О.1, стр 105, упр. 8	
	78	Совершение покупок в магазине одежды/обуви.	1		
	79	Существительные исчисляемые и неисчисляемые Совершение покупок в магазине одежды/обуви в моем городе.	1		
	80	<b>Контрольная работа №5</b>	1		
	81	<b>Контрольная работа №5</b>	1		
<b>Тема № 1.6</b>		<b>Основное содержание</b>	<b>12</b>		<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
<b>Туризм.</b>	<b>Виды</b>	Лексика: – виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.); – виды транспорта (bus, car, plane, etc.) Грамматика: – инфинитив, его формы; – неопределенные местоимения; – образование степеней сравнения наречий; – наречия места.			
<b>отдыха.</b>		<b>Практические занятия:</b>	<b>12</b>		
	82	Почему и как люди путешествуют.	2	О.1, стр. 177, упр. 7	
	83			О.1, стр. 121, упр. 13	
	84	Виды путешествий.	2	О.1, стр. 124 -125	
	85			Выучить правило	
	86	Путешествие на поезде.	2	Написать сочинение	
	87			Выучить правило	
	88	Инфинитив, его формы.	2		
	89				

	<b>90</b>	Путешествие на самолете.	1		
	<b>91</b>	Образование степеней сравнения наречий	1		
	<b>92</b>	<b>Контрольная работа № 6</b>	1		
	<b>93</b>	<b>Контрольная работа №6</b>	1		
<b>Тема № 1.7</b> <b>Страна/страны</b> <b>изучаемого языка.</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>12</b>		<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	Лексика: – государственное устройство (government, president, Chamber of parliament, etc.); – погода и климат (wet, mild, variable, etc.); – экономика (gross domestic product, machinery, income, etc.); – достопримечательности (sights, Tower Bridge, Big Ben, Tower, etc) – количественные и порядковые числительные; – обозначение годов, дат, времени, периодов;				
	Грамматика: – артикли с географическими названиями; – прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). – сравнительные обороты than, as...as, not so ... as; – прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).				
	<b>Практические занятия:</b>		<b>12</b>		
	<b>94</b>	Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы).	2	О.1, стр. 156, упр.11	
	<b>95</b>				
				О.1., стр. 157, упр.	

	<p><b>96</b> Политическое и экономическое устройство, традиции Великобритании.</p> <p><b>97</b></p> <p><b>98</b> Великобритания (крупные города, достопримечательности).</p> <p><b>99</b></p> <p><b>100</b> Статьи с географическими названиями.</p> <p><b>101</b></p> <p><b>102</b> США (географическое положение, климат, население; национальные символы).</p> <p><b>103</b></p> <p><b>104</b> Политическое и экономическое устройство, традиции США.</p> <p><b>105</b> Прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).</p> <p>США (крупные города, достопримечательности).</p> <p>Прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p>12</p> <p>О.1., стр. 158, упр. 15</p> <p>Написать сочинение</p> <p>Выучить правило</p> <p>О.1, стр. 164, упр. 7</p> <p>Выучить лексику</p> <p>О.1, стр. 169, упр. 15</p> <p>О.1., стр.171, упр. 18</p>	
<b>Тема № 1.8</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>17</b>		
<b>Россия.</b>	<p>Лексика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– государственное устройство (government, president, judicial, commander-in-chief, etc.);</li> <li>– погода и климат (wet, mild, variable, continental, etc.).</li> <li>– экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.);</li> <li>– достопримечательности (the Kremlin, the Red Square, Saint Petersburg, etc)</li> </ul> <p>Грамматика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– статьи с географическими названиями;</li> <li>– прошедшее совершенное действие (образование и</li> </ul>			<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>

	<p>функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).</p> <p>– сравнительные обороты than, as...as, not so ... as;</p>			
<b>Практические занятия:</b>		<b>17</b>		
<b>106</b>	Географическое положение, климат, население.	2	О.1, стр. 147, упр. 10	
<b>107</b>			О.1, стр. 148, упр. 11	
<b>108</b>	Национальные символы.	2	О.1, стр. 133 лексика	
<b>109</b>			О.1, стр.137, упр. 15	
<b>110</b>	Политическое и экономическое устройство.	2	О.1., стр. 138, упр.	
<b>111</b>			16	
<b>112</b>	Москва – столица России.	2	проект	
<b>113</b>				
<b>114</b>	Достопримечательности Москвы.	2	О.1, стр149, упр.15	
<b>115</b>			Подготовить рассказ	
<b>116</b>	Прошедшее совершенное действие (образование и	2		
<b>117</b>	функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).			
<b>118</b>	Традиции народов России.	2		
<b>119</b>				
<b>120</b>	Традиции народов России.	1		
<b>121</b>	<b>Контрольная работа №8</b>	1		
<b>122</b>	<b>Контрольная работа №8</b>	1		

<b>Прикладной модуль. Раздел №2 Иностранный язык для специальных целей</b>		<b>58</b>		<i>OK 01, OK 02, OK 04, OK 09 ПК<sup>6</sup> 1.4, ПК 4.1</i>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Современный мир профессий.</b> <b>Проблемы выбора профессии.</b> <b>Роль иностранного языка в вашей профессии</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>10</b>		<i>OK 01, OK 02, OK 04, OK 09</i>	
	Лексика: — профессионально ориентированная лексика; — лексика делового общения. Грамматика: — герундий, инфинитив. — грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.				
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	<b>10</b>			
	<b>123</b> Особенности подготовки по	1	Написать эссе		
	<b>124</b> профессии/специальности. Грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.	1	Выучить правило		
	<b>125</b>	1	О.1, стр. 150-151		
	<b>126</b> Специфика работы по профессии/специальности. Основные принципы деятельности по профессии/специальности. Специальность	1	Написать сочинение		
	<b>127</b> «Поварское кондитерское дело»	1	Выучить правило		
	<b>128</b> Написани резюме	1	Написать эссе		
<b>129</b> Устройство на работу	1	Презентация по теме			
<b>130</b> Основные понятия специальности «Поварское кондитерское дело» Основные понятия специальности «Поварское кондитерское дело»					
<b>131</b> <b>Контрольная работа №9</b>	<b>1</b>				

<sup>6</sup> Отражается единица ПК, формируемая прикладным модулем (профессионально-ориентированным содержанием) в соответствии с ФГОС реализуемой специальности/профессии СПО

	<b>132</b>	<b>Контрольная работа №9</b>	1		
<b>Для профессий / специальностей технологической направленности*:</b>					
<b>Тема 2.2 Промышленные технологии</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>8</b>		<i>OK 01, OK 02, OK 04, OK 09</i>
	Лексика: - машины и механизмы (machinery, enginery, equipment etc.) - промышленное оборудование (industrial equipment, machine tools, bench etc.) Грамматика: - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.				
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>		<b>8</b>		
	<b>133</b>	Машины и механизмы.	1	Д.1, стр.225	
	<b>134</b>	Промышленное оборудование.	1	Д.1, стр. 228-229,	
	<b>135</b>	Работа на производстве.	1	упр.1	
	<b>136</b>	Работа на производстве.	1	Мини-сочинение	
	<b>137</b>	Всероссийское чемпионатное движение по профессиональному мастерству «Профессионалы»	1	Презентация по теме Краткое описание	
<b>139</b>	<b>Контрольная работа №10</b>	1			
	<b>140</b>	<b>Контрольная работа №10</b>	1		
<b>Тема 2.3 Введение в индустрию общественного питания</b>	<b>Основное содержание</b>		14		
	Лексика: — профессионально ориентированная лексика; Грамматика: - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов				
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>		14		
	<b>141</b>	Категории общественного питания.	1	Конспект	
<b>142</b>	Настоящее длительное время (Present Continuous (I am doing)). Образование. Употребление определенных глаголов.	1	О.2. стр. 23, упр. 14		

	<b>143</b>	Исследования услуг общественного питания в вашем регионе	1	Конспект	
	<b>144</b>	Настоящее длительное время (Present Continuous (I am doing)). Особенности употребления.	1	О.2. стр. 23, упр. 20	
	<b>145</b>	Обслуживание	1	Составить диалог	
	<b>146</b>	Точки общественного питания	1	Выучить лексику	
	<b>147</b>	Обслуживающий персонал.	1	О.3. стр. 17, упр. 3.1	
	<b>148</b>	Роли и обязанности персонала	1	О.3. стр. 16, упр. 10	
	<b>149</b>	Работники кухни.	1	О.3. стр. 16, упр. 9	
	<b>150</b>	Роли и обязанности	1	О.3. стр. 40, лексика	
	<b>151</b>	Мой будущий ресторан	1	Конспект	
	<b>152</b>	Лучшие рестораны Крыма	1	Сообщение по теме	
	<b>153</b>	<b>Контрольная работа № 11</b>	1		
	<b>154</b>	<b>Контрольная работа № 11</b>	1		
<b>Тема 2.4</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>8</b>		<i>OK 01, OK 02, OK 04, OK 09, ПК 1.4</i>
<b>Технический прогресс:</b>	<b>и</b>	Лексика: - виды наук (science, natural sciences, social sciences, etc.) - названия технических и компьютерных средств (a tablet, a smartphone, a laptop, a machine, etc)			
<b>перспективы</b>		Грамматика: - страдательный залог, - грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля.			
<b>последствия.</b>	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>		<b>8</b>		
<b>Современные средства связи.</b>	<b>155</b>	Достижения науки.	1	Д.1, стр 230, упр. 2	
	<b>156</b>	Страдательный залог.	1	Выучить правило	
	<b>157</b>	Современные информационные технологии.	1	Написать сочинение	
	<b>158</b>	Современные информационные технологии.	1	Д.1, стр. 232, упр.4	
	<b>159</b>	ИКТ в профессиональной деятельности.	1	Выучить лексику	
	<b>160</b>	ИКТ в профессиональной деятельности.	1	Д.1, стр. 240, упр. 2	
	<b>161</b>	<b>Контрольная работа №12</b>	1		
	<b>162</b>	<b>Контрольная работа №12</b>	1		



<b>Тема 2.5</b> <b>Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>10</b>		<i>OK 01, OK 02, OK 04, OK 09, ПК 4.1</i>
	Лексика: - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. Грамматика: - грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля.				
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>		<b>10</b>		
	<b>163</b>	Известные ученые и их открытия в России.	1	Д.1, стр. 256, упр. 6	
	<b>164</b>	Известные ученые и их открытия в России.	1	Написать сочинение	
	<b>165</b>	Грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля.	1	Выучить правило	
	<b>166</b>	Известные ученые и их открытия за рубежом.	1	Д.1, стр. 255	
	<b>167</b>	Известные ученые и их открытия за рубежом.	1	Написать эссе	
	<b>168</b>	Известные ученые и их открытия за рубежом.	1	Презентация по теме	
	<b>169</b>	Грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля.	1	Выучить правило	
<b>170</b>	Основные понятия специальности «Поварское кондитерское дело»	1	Выучить лексику по теме		
	<b>171</b>	<b>Контрольная работа № 13</b>	1		
	<b>172</b>	<b>Контрольная работа №13</b>	1		
	<b>173</b>	<b>Консультация</b>	2		
	<b>174</b>				
	<b>175-180</b>	<b>Экзамен</b>	<b>6</b>		
<b>Всего:</b>			<b>180</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Эффективность преподавания курса иностранного языка (английский язык) зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

#### Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознания и др.);
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др.);
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

Формирование библиотечного фонда осуществляется в последовательности: нормативно-правовые акты; основные печатные издания; основные электронные издания; дополнительные источники.

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

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

<i>Общая/профессиональная компетенция</i>	<i>Раздел/Тема</i>	<i>Тип оценочных мероприятий</i>
<i>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</i>	<i>Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8</i>	<i>Заполнение формы-резюме, Письма Презентация, Постер, Ролевые игры Заметки Тесты Устный опрос. Выполнение заданий на экзамене</i>
<i>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</i>		<i>Диктанты</i>
<i>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно</i>		

<i>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</i>		
<p><b>ОК 01.</b> <i>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</i></p> <p><b>ОК 02.</b> <i>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач</i></p> <p><b>ОК 04.</b> <i>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</i></p> <p><b>ОК 09.</b> <i>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</i></p>	<p><i>Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 п-о/с<sup>7</sup></i></p>	<p><i>Тесты</i>  <i>Проект.</i>  <i>Ролевые игры</i>  <i>Круглый стол-дебаты</i>  <i>Разработка плана продвижения колледжа</i>  <i>Выполнение заданий на экзамене</i></p>
<p><b>ПК<sup>8</sup> 1.3</b> <i>Формировать готовое техническое задание в соответствии с требованиями к структуре и содержанию.</i></p> <p><b>ПК 4.1</b> <i>Анализировать современные тенденции в области графического дизайна для их адаптации и использования в своей профессиональной деятельности</i></p>	<p><i>Р 2 Тема 2.3, 2.4</i></p>	<p><i>QUIZ: Frequently asked questions (FAQs) about VK/Telegram</i>  <i>Доклад с презентацией</i>  <i>Видеозапись выступления</i></p>

<sup>7</sup> *Практико-ориентированное содержание*

<sup>8</sup> Отражается единица ПК, формируемая прикладным модулем (профессионально-ориентированным содержанием) в соответствии с ФГОС реализуемой специальности/профессии СПО

**Приложение 1.5**  
**к ОПОП-П по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОД.05 Информатика»**

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины ОД.05 Информатика
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

## **1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины ОД.05 Информатика**

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Общеобразовательная дисциплина ОД.05 Информатика является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

#### **1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Содержание программы общеобразовательной дисциплины ОД.05 Информатика направлено на достижение следующих целей:

- освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в современном обществе, биологических и технических системах;
- овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом цифровые технологии, в том числе при изучении других дисциплин;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и цифровых технологий при изучении различных учебных предметов;
- воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности; приобретение опыта использования цифровых технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

#### **1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины**

Цель дисциплины ОД.05 Информатика: сформировать у обучающихся знания и умения в области информационных технологий, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

## 1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
<p><b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p> <p><b>ОК 3.</b> Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p><b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных</p>	<p><b>В части трудового воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>а) базовые логические действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет;</li> <li>- уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах</li> <li>- уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива;</li> </ul>

<p>задач.</p> <p><b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.</p> <p>ПК 2.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p><b>б) базовые исследовательские действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владеть методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;</li> <li>- понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;</li> <li>- иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;</li> <li>- понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; уметь определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;</li> <li>- уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;</li> <li>- владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа;</li> <li>- уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль,</li> </ul>
---	---	--



	<p>- способность их использования в познавательной и социальной практике</p> <p><b>В области ценности научного познания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>в) работа с информацией:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения</li> </ul>	<p>Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений);</li> <li>- уметь использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде;</li> <li>- уметь классифицировать основные задачи анализа данных (прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений); понимать последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов;</li> <li>- иметь представления о базовых принципах организации и функционирования компьютерных сетей;</li> <li>- уметь определять среднюю скорость передачи данных, оценивать изменение времени передачи при изменении информационного объема данных и характеристик канала связи;</li> <li>- уметь строить код, обеспечивающий наименьшую возможную</li> </ul>
--	---	---

	<p>информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul>	<p>среднюю длину сообщения при известной частоте символов; пояснять принципы работы простых алгоритмов сжатия данных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь использовать при решении задач свойства позиционной записи чисел, алгоритмы построения записи числа в позиционной системе счисления с заданным основанием и построения числа по строке, содержащей запись этого числа в позиционной системе счисления с заданным основанием; уметь выполнять арифметические операции в позиционных системах счисления; умение строить логическое выражение в дизъюнктивной и конъюнктивной нормальных формах по заданной таблице истинности; исследовать область истинности высказывания, содержащего переменные; решать несложные логические уравнения; уметь решать алгоритмические задачи, связанные с анализом графов (задачи построения оптимального пути между вершинами графа, определения количества различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа); уметь использовать деревья при анализе и построении кодов и для представления арифметических выражений, при решении задач поиска и сортировки; уметь строить дерево игры по заданному алгоритму; разрабатывать и обосновывать выигрышную стратегию игры;</li> <li>- понимать базовые алгоритмы обработки числовой и текстовой информации (запись чисел в позиционной системе счисления, делимость целых чисел; нахождение всех простых чисел в заданном диапазоне; обработка многозначных целых чисел; анализ символьных строк и других), алгоритмов поиска и сортировки; умение определять сложность изучаемых в курсе базовых алгоритмов (суммирование элементов массива, сортировка массива, переборные алгоритмы, двоичный поиск) и приводить примеры нескольких алгоритмов разной сложности для решения одной задачи;</li> <li>- владеть универсальным языком программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#), представлениями о базовых типах данных и структурах данных; умение использовать основные управляющие конструкции; уметь осуществлять анализ предложенной программы: определять результаты работы программы при заданных исходных данных; определять, при каких исходных данных возможно</li> </ul>
--	---	---

		<p>получение указанных результатов; выявлять данные, которые могут привести к ошибке в работе программы; формулировать предложения по улучшению программного кода;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь разрабатывать и реализовывать в виде программ базовые алгоритмы; использовать в программах данные различных типов с учетом ограничений на диапазон их возможных значений, применять при решении задач структуры данных (списки, словари, стеки, очереди, деревья); применять стандартные и собственные подпрограммы для обработки числовых данных и символьных строк; использовать при разработке программ библиотеки подпрограмм; знать функциональные возможности инструментальных средств среды разработки; умение использовать средства отладки программ в среде программирования; умение документировать программы;</li> <li>- уметь создавать веб-страницы; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая выбор оптимального решения, подбор линии тренда, решение задач прогнозирования); владеть основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними; использовать табличные (реляционные) базы данных и справочные системы</li> </ul>
--	--	---

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

<b>ЛР №</b>	<b>Расшифровка</b>
<b>ЛР 1</b>	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.
<b>ЛР 2</b>	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
<b>ЛР 3</b>	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 4	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 5	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 6	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 7	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 8	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 9	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 10	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 11	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 12	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.
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства

## 2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы дисциплины</b>	<b>144</b>
<b>в т.ч.</b>	
<b>1. Основное содержание</b>	<b>68</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	52
<b>2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>76</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	40
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	<b>2+2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Домашнее задание	Формируемые компетенции
1	2		3	4	5
<b>Основное содержание</b>					
<b>Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека</b>			<b>22</b>		ОК 02, ОК 03, ОК 5 ЛР 1-13
<b>Тема 1.1. Информация и информационные процессы</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>2</b>		ОК 03, ОК 5 ЛР 1-13
	1	Лекция 1. Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах, о системах.	1	О.1 стр.5-16	
	2	Лекция 2. Кодирование информации Информация и информационные процессы	1	О.1 стр.16-35	
<b>Тема 1.2. Подходы к измерению информации</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>4</b>		ОК 03, ОК 5 ЛР 1-13
	3	Лекция 3. Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации.	1	О.1 стр.16-30	
	4	Лекция 4. Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации	1	О.1 стр.50-62	
	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		
	5	Практическое занятие № 1 Подходы к измерению информации	1	О.1 стр.16-30	
	6	Практическое занятие № 2 Подходы к измерению информации	1	О.1 стр.16-30	
<b>Тема 1.3. Компьютер и цифровое представление</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>2</b>		ОК 03, ОК 5 ЛР 1-13
	7	Лекция 5. Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Внешняя память. Устройства ввода-вывода. Поколения ЭВМ.	1	О.1 стр.62-82	

<b>информации. Устройство компьютера</b>		Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров.			
	8	Лекция 6. Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение	1	О.1 стр.82-99	
<b>Тема 1.4. Кодирование информации. Системы счисления</b>		<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>		ОК 03, ОК 5 ЛР 1-13
	9	Практическое занятие № 3 Представление о различных системах счисления, представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа из десятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС.	1	О.1 стр.99-129	
	10	Практическое занятие № 4 Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы представления чисел.	1	О.1 стр.129-138	
	11	Практическое занятие № 5 Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных. Представление графических данных.	1	О.1 стр.138-145	
	12	Практическое занятие № 6 Представление звуковых данных. Представление видеоданных. Кодирование данных произвольного вида	1	О.1 стр.145-166	
<b>Тема 1.5. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики</b>		<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5 ЛР 1-13
	13	Практическое занятие № 7 Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения. Графический метод алгебры логики.	1	О.1 стр.166-197	
	14	Практическое занятие № 8 Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами. Решение логических задач графическим способом	1	О.1 стр.166-197	
<b>Тема 1.6. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет</b>		<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5 ЛР 1-13
	15	Лекция 7. Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными.	1	О.2 стр.193-210	
	16	Лекция 8. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет	1	О.2 стр.193-	

				210	
<b>Тема 1.7. Службы Интернета</b>		<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	17	Практическое занятие № 9 Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети).	1	0.2 стр.210-216	OK 02, OK 03, OK 04 OK 5 ЛР 1-13
	18	Практическое занятие № 10 Поиск в Интернете. Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете	1	0.2 стр.216-228	
<b>Тема 1.8. Сетевое хранение данных и цифрового контента</b>		<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	19	Практическое занятие № 11 Организация личного информационного пространства. Облачные хранилища данных. Разделение прав доступа в облачных хранилищах.	1	0.2 стр.216-228	OK 02, OK 03, OK 04 OK 5 ЛР 1-13
	20	Практическое занятие № 12 Коллективная работа над документами. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных	1	0.2 стр.216-228	
<b>Тема 1.9. Информационная безопасность</b>		<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		
	21	Лекция 9. Информационная безопасность. Защита информации. Информационная безопасность в мире, России. Вредоносные программы. Антивирусные программы.	1	0.2 стр.241-254	OK 02, OK 03, OK 04 OK 5 ЛР 1-13
	22	Лекция 10. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество). Тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи	1	0.2 стр.241-254	
<b>Раздел 2. Использование программных систем и сервисов</b>			<b>22</b>		OK 03, OK 5 ЛР 1-13
<b>Тема 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах</b>		<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>		
	23	Практическое занятие № 13 Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации.	1	0.1 стр.232-235	OK 03, OK 5 ЛР 1-13
	24	Практическое занятие № 14 Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования)	1	0.1 стр.235-240	



	25	Практическое занятие № 15 Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования)	1	О.1 стр.235-240	
	26	Практическое занятие № 16 Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования)	1	О.1 стр.235-240	
<b>Тема 2.2. Технологии создания структурированных текстовых документов</b>		<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>		
	27	Практическое занятие № 17 Многостраничные документы. Структура документа.	1	О.1 стр.240-244	ОК 03, ОК 5 ЛР 1-13
	28	Практическое занятие № 18 Гипертекстовые документы.	1	О.1 стр.240-244	
	29	Практическое занятие № 19 Совместная работа над документом	1	О.1 стр.244-246	
	30	Практическое занятие № 20 Шаблоны	1	О.1 стр.246-251	
		<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>		
<b>Тема 2.3. Компьютерная графика и мультимедиа</b>	31	Практическое занятие № 21 Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов.	1	О.1 стр.253-267	ОК 03, ОК 5 ЛР 1-13
	32	Практическое занятие № 22 Графические редакторы	1	О.1 стр.267-274	
	33	Практическое занятие № 23 Программы по записи и редактирования звука	1	О.1 стр.159-166	
	34	Практическое занятие № 24 Программы редактирования видео	1	О.1 стр.159-166	
<b>Тема 2.4.</b>		<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>		ОК 03,

<b>Технологии обработки графических объектов</b>	35	Практическое занятие № 25 Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения)	1	О.1 стр.253-274	ОК 5 ЛР 1-13
	36	Практическое занятие № 26 Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения)	1	О.1 стр.253-274	
	37	Практическое занятие № 27 Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (обработка звука, монтаж видео)	1	О.1 стр.253-274	
	38	Практическое занятие № 28 Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (обработка звука, монтаж видео)	1	О.1 стр.253-274	
<b>Тема 2.5. Представление профессиональной информации в виде презентаций</b>	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		ОК 03, ОК 5 ЛР 1-13
	39	Практическое занятие № 29 Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации.	1	О.1 стр.276-286	
	40	Практическое занятие № 30 Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации	1	О.1 стр.276-286	
<b>Тема 2.6. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде</b>	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		ОК 03, ОК 5 ЛР 1-13
	41	Практическое занятие № 31 Принципы мультимедиа. Интерактивное представление информации	1	Инд.задание	
	42	Практическое занятие № 32 Принципы мультимедиа. Интерактивное представление информации	1	Инд.задание	
<b>Тема 2.7. Гипертекстовое представление информации</b>	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		ОК 03, ОК 5 ЛР 1-13
	43	Практическое занятие № 33 Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы. Веб-сайты и веб-страницы	1	Инд.задание	
	44	Практическое занятие № 34 Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы. Веб-сайты и веб-страницы	1	Инд.задание	
<b>Раздел 3. Информационное моделирование</b>			<b>28</b>		ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5

					ЛР 1-13
<b>Тема 3.1.</b> <b>Модели и моделирование.</b> <b>Этапы моделирования</b>		<b>Основное содержание</b>	<b>1</b>		ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5 ЛР 1-13
	45	Лекция 11. Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели. Основные этапы компьютерного моделирования	1	0.2 стр.132-148	
<b>Тема 3.2.</b> <b>Списки, графы, деревья</b>		<b>Основное содержание</b>	<b>1</b>		ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5 ЛР 1-13
	46	Лекция 12. Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений	1	0.2 стр.148-161	
<b>Тема 3.3.</b> <b>Математические модели в профессиональной области</b>		<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	47	Практическое занятие № 35 Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования).		0.2 стр.148-161	ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5 ЛР 1-13
	48	Практическое занятие № 36 Элементы теории игр (выигрышная стратегия)		0.2 стр.148-161	
<b>Тема 3.4.</b> <b>Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры</b>		<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>		
	49	Практическое занятие № 37 Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма.	1	0.2 стр.64-76	
	50	Практическое занятие № 38 Основные алгоритмические структуры.	1	0.2 стр.76-85	ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5 ЛР 1-13
	51	Практическое занятие № 39 Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#).	1	0.2 стр.85-102	
	52	Практическое занятие № 40 Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц	1	0.2 стр.102-119	
<b>Тема 3.5.</b> <b>Анализ алгоритмов в профессиональной</b>		<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5
	53	Лекция 13. Структурированные типы данных. Массивы. Вспомогательные алгоритмы	1	0.2 стр.102-119	

<b>области</b>	54	Лекция 14. Задачи поиска элемента с заданными свойствами. Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов	1	О.2 стр.119-132	ЛР 1-13
		<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	55	Практическое занятие № 41 Анализ алгоритмов в профессиональной области		Инд.задание	
	56	Практическое занятие № 42 Анализ алгоритмов в профессиональной области		Инд.задание	
<b>Тема 3.6. Базы данных как модель предметной области</b>		<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>		ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5 ЛР 1-13
	57	Лекция 15. Базы данных как модель предметной области.	1	О.2 стр.161-178	
	58	Лекция 16. Таблицы и реляционные базы данных	1	О.2 стр.178-193	
		<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>		
	59	Практическое занятие № 43 Создание базы данных	1	О.2 стр.161-178	
	60	Практическое занятие № 44 Заполнение полей базы данных	1	О.2 стр.161-178	
	61	Практическое занятие № 45 Создание запросов, форм	1	О.2 стр.161-178	
	62	Практическое занятие № 46 Создание форм, отчетов	1	О.2 стр.161-178	
<b>Тема 3.7. Технологии обработки информации в электронных</b>		<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5 ЛР 1-13
	63	Практическое занятие № 47 Табличный процессор. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре.	1	О.2 стр.5-29	
	64	Практическое занятие № 48 Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование	1	О.2 стр.5-29	

таблицах					
<b>Тема 3.8. Формулы и функции в электронных таблицах</b>		<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	65	Практическое занятие № 49 Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование. Математические и статистические функции.	1	0.2 стр.29-46	ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5 ЛР 1-13
	66	Практическое занятие № 50 Логические функции. Финансовые функции. Текстовые функции. Реализация математических моделей в электронных таблицах	1	0.2 стр.29-46	
<b>Тема 3.9. Визуализация данных в электронных таблицах</b>		<b>Практические занятия:</b>	<b>1</b>		
	67	Практическое занятие № 51 Визуализация данных в электронных таблицах	1	0.2 стр.46-63	ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5 ЛР 1-13
<b>Тема 3.10. Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)</b>		<b>Практические занятия:</b>	<b>1</b>		
	68	Практическое занятие № 52 Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	1	0.2 стр.46-63	ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5 ЛР 1-13
<b>Прикладной модуль 5. Разработка веб-сайта с использованием конструктора Тильда</b>			<b>36</b>		ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5, ПК 2.3, ПК 2.4 ЛР 1-13
<b>Тема 5.1. Конструктор Тильда</b>		<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	<b>4</b>		
	69	Лекция 17. Общий обзор. Возможности конструктора. Библиотека блоков.	1	ИР.1	ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5, ПК 2.3, ПК 2.4 ЛР 1-13
	70	Лекция 18. Графический редактор Zero Block. Панель управления сайтами. Выбор тарифа. Экспорта кода	1	ИР.1	
		<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
71	Практическое занятие № 53 Конструктор Тильда	1	ИР.1		

	72	Практическое занятие № 54 Конструктор Тильда	1	ИР.1	
<b>Тема 5.2 Создание сайта</b>		<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	<b>4</b>		ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5, ПК 2.3, ПК 2.4 ЛР 1-13
	73	Лекция 19. Создание сайта. Начало работы. Настройки. Шрифт. Цвет. Создание папок	1	ИР.1	
	74	Лекция 20. Создание сайта. Начало работы. Настройки. Шрифт. Цвет. Создание папок	1	ИР.1	
		<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	75	Практическое занятие № 55 Создание сайта	1	ИР.1	
	76	Практическое занятие № 56 Создание сайта	1	ИР.1	
<b>Тема 5.3. Создание различных видов страниц</b>		<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>		ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5, ПК 2.3, ПК 2.4 ЛР 1-13
	77	Практическое занятие № 57 Создание страниц.	1	ИР.1	
	78	Практическое занятие № 58 Список страниц.	1	ИР.1	
	79	Практическое занятие № 59 Работа с отдельными страницами (настройка, предпросмотр, публикация, редактирование, списки)	1	ИР.1	
	80	Практическое занятие № 60 Работа с отдельными страницами (настройка, предпросмотр, публикация, редактирование, списки)	1	ИР.1	
<b>Тема 5.4. Стандартные блоки</b>		<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>		ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5, ПК 2.3, ПК 2.4 ЛР 1-13
	81	Практическое занятие № 61 Создание лендинга из стандартных блоков на выбранную тему	1	ИР.1	
	82	Практическое занятие № 62 Создание лендинга из стандартных блоков на выбранную тему	1	ИР.1	
	83	Практическое занятие № 63 Создание лендинга из стандартных блоков на выбранную тему	1	ИР.1	
	84	Практическое занятие № 64 Создание лендинга из стандартных блоков на выбранную тему	1	ИР.1	
<b>Тема 5.5. Панель навигации</b>		<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>		ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5, ПК 2.3, ПК 2.4 ЛР 1-13
	85	Практическое занятие № 65 Нулевой блок (создание, панели навигации, доступные элементы).	1	ИР.1	
	86	Практическое занятие № 66 Нулевой блок (создание, панели навигации, доступные элементы).	1	ИР.1	
	87	Практическое занятие № 67 Работа с текстом, изображениями и видео	1	ИР.1	
	88	Практическое занятие № 68 Работа с текстом, изображениями и видео	1	ИР.1	

<b>Тема 5.6. Настройка главной страницы</b>		<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	<b>6</b>		ОК 02, ОК 03, ОК 04 <i>ОК</i> 5, <i>ПК</i> 2.3, <i>ПК</i> 2.4 ЛР 1-13
	89	Лекция 21. Сайт: настройка домена, выбор главной страницы.		ИР.1	
	90	Лекция 22. Статистика, Яндекс метрика, настройка HTTPS.		ИР.1	
		<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>		
	91	Практическое занятие № 69 Настройка главной страницы	1	ИР.1	
	92	Практическое занятие № 70 Настройка главной страницы	1	ИР.1	
	93	Практическое занятие № 71 Статистика, Яндекс метрика, настройка HTTPS	1	ИР.1	
94	Практическое занятие № 72 Статистика, Яндекс метрика, настройка HTTPS	1	ИР.1		
<b>Тема 5.7. Проектная работа с использованием конструктора Тильда</b>		<b>Практические занятия:</b>	<b>10</b>		ОК 02, ОК 03, ОК 04 <i>ОК</i> 5, <i>ПК</i> 2.3, <i>ПК</i> 2.4 ЛР 1-13
	95	Практическое занятие № 73 Проектная работа «Создание интернет-магазина»	1	ИР.1	
	96	Практическое занятие № 74 Проектная работа «Создание интернет-магазина»	1	ИР.1	
	97	Практическое занятие № 75 Проектная работа «Создание интернет-магазина»	1	ИР.1	
	98	Практическое занятие № 76 Проектная работа «Создание интернет-магазина»	1	ИР.1	
	99	Практическое занятие № 77 Проектная работа «Создание интернет-магазина»	1	ИР.1	
	100	Практическое занятие № 78 Проектная работа «Создание интернет-магазина»	1	ИР.1	
	101	Практическое занятие № 79 Проектная работа «Создание интернет-магазина»	1	ИР.1	
	102	Практическое занятие № 80 Проектная работа «Создание интернет-магазина»	1	ИР.1	
	103	Практическое занятие № 81 Проектная работа «Создание интернет-магазина»	1	ИР.1	
104	Практическое занятие № 82 Проектная работа «Создание интернет-магазина»	1	ИР.1		
<b>Прикладной модуль 7. Введение в веб-разработку на языке JavaScript</b>			<b>38</b>		ОК 02, ОК 03,

					ОК 04 ОК 5, ПК 2.3, ПК 2.4 ЛР 1-13
<b>Тема 7.1. Синтаксис и основные понятия JavaScript</b>		<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	<b>2</b>		ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5, ПК 2.3, ПК 2.4 ЛР 1-13
	105	Лекция 23. Выражения, операторы, побочные эффекты, инструкции, ввод-вывод.	1	ИР.2	ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5, ПК 2.3, ПК 2.4 ЛР 1-13
	106	Лекция 24. Понятие объекта и литерала. Эволюция стандарта ECMAScript	1	ИР.2	ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5, ПК 2.3, ПК 2.4 ЛР 1-13
<b>Тема 7.2. Управление пакетами и зависимостями</b>		<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5, ПК 2.3, ПК 2.4 ЛР 1-13
	107	Практическое занятие № 83 Система пакетов npm. Инициализация проекта. Создание файла package.json. Девелоперские зависимости	1	ИР.2	ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5, ПК 2.3, ПК 2.4 ЛР 1-13
	108	Практическое занятие № 84 Система пакетов npm. Инициализация проекта. Создание файла package.json. Девелоперские зависимости	1	ИР.2	ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5, ПК 2.3, ПК 2.4 ЛР 1-13
<b>Тема 7.3. Переменные и области видимости. Прimitives и объектные типы данных</b>		<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5, ПК 2.3, ПК 2.4 ЛР 1-13
	109	Практическое занятие № 85 Объявление переменных. Этап компиляции и этап исполнения. Ошибка ReferenceError и возбуждение исключения.	1	ИР.2	ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5, ПК 2.3, ПК 2.4 ЛР 1-13
	110	Практическое занятие № 86 Глобальные переменные. Видимость на уровне блока. Сравнение примитивных значений	1	ИР.2	ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5, ПК 2.3, ПК 2.4 ЛР 1-13
<b>Тема 7.4. TypeScript и статическая типизация. Функции как структурный элемент сценария и как тип данных</b>		<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	<b>2</b>		ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5, ПК 2.3, ПК 2.4 ЛР 1-13
	111	Лекция 25. Типы данных. Объявление с аннотацией типа. Транспиляция и запуск проекта.	1	ИР.2	ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5, ПК 2.3, ПК 2.4 ЛР 1-13
	112	Лекция 26. Объявление (в том числе с аннотацией) и вызов функций	1	ИР.2	ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5, ПК 2.3, ПК 2.4 ЛР 1-13
		<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5, ПК 2.3, ПК 2.4 ЛР 1-13
	113 114	Практическое занятие № 87 TypeScript и статическая типизация.	1	ИР.2	ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5, ПК 2.3, ПК 2.4 ЛР 1-13
	Практическое занятие № 88 Функции как структурный элемент сценария и как тип данных	1	ИР.2	ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5, ПК 2.3, ПК 2.4 ЛР 1-13	
<b>Тема 7.5. Управляющие конструкции</b>		<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	<b>4</b>		ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5, ПК 2.3, ПК 2.4 ЛР 1-13
	115	Лекция 27. Императивный подход к созданию кода программы. Инструкции как противоположность выражений.	1	ИР.2	ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5, ПК 2.3, ПК 2.4 ЛР 1-13



	116	Лекция 28. Тернарный оператор и инструкция If..else	1	ИР.2	5, ПК 2.3, ПК 2.4 ЛР 1-13
	117	Лекция 29. Циклы со счётчиком, предусловием/постусловием, итерационные		ИР.2	
	118	Лекция 30. Циклы со счётчиком, предусловием/постусловием, итерационные		ИР.2	
		<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	119	Практическое занятие № 89 Тернарный оператор и инструкция If..else	1	ИР.2	
	120	Практическое занятие № 90 Циклы со счётчиком, предусловием/постусловием, итерационные	1	ИР.2	
<b>Тема 7.6. Строки и бинарные данные. Регулярные выражения</b>		<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	<b>4</b>		ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5, ПК 2.3, ПК 2.4 ЛР 1-13
	121	Лекция 31. Строка как примитивный тип данных. Перебор строки с помощью итераций for..of, использование Юникода в JavaScript.	1	ИР.2	
	122	Лекция 32. Отличие бинарных данных от строк. Поиск совпадений с регулярным выражением	1	ИР.2	
		<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	123	Практическое занятие № 91 Перебор строки с помощью итераций for..of, использование Юникода в JavaScript	1	ИР.2	
	124	Практическое занятие № 92 Отличие бинарных данных от строк. Поиск совпадений с регулярным выражением	1	ИР.2	
<b>Тема 7.7. Массивы и множества</b>		<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	<b>4</b>		ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5, ПК 2.3, ПК 2.4 ЛР 1-13
	125	Лекция 33. Массивы как наборы значений разных типов, допускающих итерацию. Задание массива литералом. Методы массивов, в том числе forEach и reduce.	1	ИР.2	
	126	Лекция 34. Взаимные преобразования массивов и строк. Множества как наборы не повторяющихся значений. Получение множества из массива	1	ИР.2	
		<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	127	Практическое занятие № 93 Массивы и множества	1	ИР.2	
	128	Практическое занятие № 94 Массивы и множества	1	ИР.2	
<b>Тема 7.8. Литеральные объекты. Прототипы и конструкторы.</b>		<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	<b>6</b>		ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5, ПК 2.3, ПК 2.4
	129	Лекция 35. Литеральные объекты как коллекции свойств и методов. Отличия литеральных объектов от блоков и массивов. Доступ к свойствам и методам.	1	ИР.2	
	130	Лекция 36. Использование ссылки this. Вызов методов одного объекта	1	ИР.2	

Свойства и методы		относительно другого. Доступ к прототипу объекта. Создание объекта с помощью конструктора			ЛР 1-13	
		<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>			
	131	Практическое занятие № 95 Литеральные объекты.	1	ИР.2		
	132	Практическое занятие № 96 Литеральные объекты.	1	ИР.2		
	133	Практическое занятие № 97 Прототипы и конструкторы. Свойства и методы	1	ИР.2		
	134	Практическое занятие № 98 Прототипы и конструкторы. Свойства и методы	1	ИР.2		
Тема 7.9. Модули и транспилиция. DOM		<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	<b>4</b>		ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5, ПК 2.3, ПК 2.4 ЛР 1-13	
	135	Лекция 37. Модули как единицы независимого изолированного кода. Импорт и экспорт из модулей в стиле ES2015.	1	ИР.2		
	136	Лекция 38. Использование возможностей планируемых следующих версий стандарта – преобразование кода с помощью Babel. Введение в Document Object Model – объектную модель документа веб-страницы	1	ИР.2		
		<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>			
		137	Практическое занятие № 99 Модули и транспилиция. DOM	1		ИР.2
		138	Практическое занятие № 100 Модули и транспилиция. DOM	1		ИР.2
Тема 7.10. Проектная работа. «Создание простейшего серверного веб-приложения»		<b>Практические занятия:</b>			ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5, ПК 2.3, ПК 2.4 ЛР 1-13	
	139	Практическое занятие № 101 Проектная работа «Создание простейшего серверного веб-приложения»		ИР.2		
	140	Практическое занятие № 102 Проектная работа «Создание простейшего серверного веб-приложения»		ИР.2		
	141	Практическое занятие № 103 Проектная работа «Создание простейшего серверного веб-приложения»		ИР.2		
	142	Практическое занятие № 104 Проектная работа «Создание простейшего серверного веб-приложения»		ИР.2		
<b>143-144. Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>			<b>2</b>		ИР.2	
<b>Прикладной модуль 8 Введение в создание графических изображений с помощью GIMP</b>			<b>36</b>		<i>ОК02, ОК 09 ПК2.3, ПК 2.4 ЛР 1-13</i>	

Тема 8.1. Растровая и векторная графика. Форматы изображений, конвертация и оптимизация		<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	<b>2</b>		ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5, ПК 2.3, ПК 2.4 ЛР 1-13
	145	Лекция 39. Отличия растровой и векторной графики. Использование растровой графики для хранения фотографий.	1	ИР.3	
	146	Лекция 40. Форматы PNG и JPEG. Конвертация с целью снижения объема изображения	1	ИР.3	
Тема 8.2. GIMP как проект GNU. Установка GIMP		<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	<b>2</b>		ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5, ПК 2.3, ПК 2.4 ЛР 1-13
	147	Лекция 41. GIMP как программа для различных операционных систем.	1	ИР.3	
	148	Лекция 42. Особенности проекта в качестве представителя класса свободного программного обеспечения. Установка на различные платформы	1	ИР.3	
Тема 8.3. Интерфейс GIMP. Многооконный режим, стыкуемые диалоги, однооконный режим. Слои		<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	<b>4</b>		ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5, ПК 2.3, ПК 2.4 ЛР 1 -
	149	Лекция 43. Интерфейс и настройка его частей. Однооконный и многооконный режим.	1	ИР.3	
	150	Лекция 44. Управление диалогами. Окно слоёв изображения	1	ИР.3	
		<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	151	Практическое занятие № 105 Работа со слоями	1	ИР.3	
	152	Практическое занятие № 106 Работа со слоями	1	13 ИР.3	
Тема 8.4. Разрешение изображения. Навигация, масштабирование, кадрирование, аффинные преобразования		<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	<b>4</b>		ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5, ПК 2.3, ПК 2.4 ЛР 1-13
	153	Лекция 45. Размеры изображения в пикселах и понятие разрешения изображения. Преобразования: выравнивание, перемещение, кадрирование, вращение, наклон, перспектива	1	ИР.3	
	154	Лекция 46. Преобразования: 3D-преобразование, трансформация, преобразование по точкам. Преобразования: зеркало, преобразование по рамке, искажения	1	ИР.3	
		<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	155	Практическое занятие № 107 Преобразование изображений	1	ИР.3	
	156	Практическое занятие № 108 Преобразование изображений	1	ИР.3	
Тема 8.5. Заливка, фильтры и инструменты рисования		<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>	ИР.3	ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5, ПК 2.3,
	157	Практическое занятие № 109 Использование заливки.	1	ИР.3	
	158	Практическое занятие № 110 Фильтры: размытие, улучшение, искажения	1		

	159	Практическое занятие № 111 Фильтры: свет и тень, шум	1	ИР.3	ПК 2.4 ЛР 1-13
	160	Практическое занятие № 112 Фильтры: выделение краёв, декорация, проекция	1	ИР.3	
<b>Тема 8.6. Выделение. Контуры. Комбинирование изображений</b>		<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	<b>6</b>		ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5, ПК 2.3, ПК 2.4 ЛР 1-13
	161	Лекция 47. Использование выделений для работы с отдельными объектами в составе изображения.	1	ИР.3	
	162	Лекция 48. Выделение контуров. Создание коллажей путём соединения нескольких изображений	1	ИР.3	
		<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>		
	163	Практическое занятие № 113 Выделение. Контуры.	1	ИР.3	
	164	Практическое занятие № 114 Комбинирование изображений	1	ИР.3	
<b>Тема 8.7. Быстрая маска и преобразование цвета</b>		<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5, ПК 2.3, ПК 2.4 ЛР 1-13
	165	Практическое занятие № 115 Графическое отображение области выделения.	1	ИР.3	
	166	Практическое занятие № 116 Преобразование цвета в изображении с помощью применения маски	1	ИР.3	
<b>Тема 8.8. Создание градиентов</b>		<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	<b>4</b>		ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5, ПК 2.3, ПК 2.4 ЛР 1-13
	167	Лекция 49. Понятие градиента.	1	ИР.3	
	168	Лекция 50. Плавные переходы от одних цветов к другим	1	ИР.3	
		<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	169	Практическое занятие № 117 Создание градиентов	1	ИР.3	
	170	Практическое занятие № 118 Создание градиентов	1	ИР.3	
<b>Тема 8.9. Создание анимированного изображения в формате GIF</b>		<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	<b>4</b>		ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5, ПК 2.3, ПК 2.4 ЛР 1-13
	171	Лекция 51. Использование анимации для наглядного представления процессов с несколькими этапами.	1	ИР.3	
	172	Лекция 52. Формат GIF. Ограничения GIF. Создание изображения в формате GIF с помощью GIMP	1	ИР.3	
		<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	173	Практическое занятие № 119 Создание анимированного изображения в формате GIF	1	ИР.3	
174	Практическое занятие № 120 Создание анимированного изображения в формате GIF	1	ИР.3		

<b>Тема 8.10. Проектная работа «Создание серии баннеров для графического оформления сайта»</b>		<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>		ОК 02, ОК 03, ОК 04 <i>ОК</i> 5, <i>ПК</i> 2.3, <i>ПК</i> 2.4 ЛР 1-13
	175	Практическое занятие № 121 Проектная работа «Создание серии баннеров для графического оформления сайта»	1	ИР.3	
	176	Практическое занятие № 122 Проектная работа «Создание серии баннеров для графического оформления сайта»	1	ИР.3	
	177	Практическое занятие № 123 Проектная работа «Создание серии баннеров для графического оформления сайта»	1	ИР.3	
	178	Практическое занятие № 124 Проектная работа «Создание серии баннеров для графического оформления сайта»	1	ИР.3	
<b>179-180. Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>			<b>2</b>		
			<b>Всего:</b>	<b>144</b>	

### 3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебной компьютерной лаборатории информатики.

Эффективность преподавания курса информатики зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

##### **Оборудование компьютерной лаборатории:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- учебно-методическое обеспечение.
- Технические средства обучения:
- компьютеры по количеству обучающихся;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- лицензионное системное и прикладное программное обеспечение;
- лицензионное антивирусное программное обеспечение;
- лицензионное специализированное программное обеспечение;
- мультимедиапроектор.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### **основные печатные издания**

1. Босова, Л.Л. Информатика 10 класс : учебник : базовый уровень / Л.Л. Босова, А.Ю. Босова. – Москва : Просвещение, 2022. – 288 с. – Текст : непосредственный.

2. Босова, Л.Л. Информатика 11 класс : учебник : базовый уровень / Л.Л. Босова, А.Ю. Босова. – Москва : Просвещение, 2022. – 256 с. – Текст : непосредственный.

##### **дополнительные источники**

1. Богуславский, А. А. КОМПАС-3D v. 5.11-8.0 : практикум для начинающих / А. А. Богуславский, Т. М. Третьяк, А. А. Фарафонов. — Москва : СОЛОН-ПРЕСС, 2016. — 269 с. — ISBN 5-98003-263-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/90274> (дата обращения: 19.07.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Кудрявцев, Е. М. КОМПАС-3D. Проектирование в архитектуре и строительстве / Е. М. Кудрявцев. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2019. — 544 с. — ISBN 978-5-4488-0113-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/87997> (дата обращения: 19.07.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Михеева, Е.В. Информатика : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. – 3-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с. – Текст : непосредственный.

4. Мухина, Ю. Р. Web-дизайн: основы верстки сайтов : учебное пособие для СПО / Ю. Р. Мухина. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 155 с. — ISBN 978-5-4497-1790-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/123350> (дата обращения: 19.07.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

5. Поляков, Е. А. Web-дизайн : практикум / Е. А. Поляков. — Саратов : Вузовское образование, 2019. — 123 с. — ISBN 978-5-4487-0488-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/81869> (дата обращения: 19.07.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

6. Поляков, Е. А. Web-дизайн : учебное пособие / Е. А. Поляков. — Саратов : Вузовское образование, 2019. — 188 с. — ISBN 978-5-4487-0489-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/81868> (дата обращения: 19.07.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

7. Третьяк, Т. М. Photoshop. Творческая мастерская компьютерной графики / Т. М. Третьяк, Л. А. Анеликова. — Москва : СОЛОН-ПРЕСС, 2017. — 175 с. — ISBN 978-5-91357-085-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/90283> (дата обращения: 19.07.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

8. Цветкова, М.С. Информатика : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.С, Цветкова, И.Ю, Хлобыстова. — 6-е изд., стер. — Москва : Издательский центр «Академия», 2020. — 352 с. — Текст : непосредственный.

### **Интернет-ресурсы**

1. <https://tilda.education> – обучение Тильда
2. <https://learn.javascript.ru/> – обучение Javascript
3. <https://www.gimp.org/tutorials/>– обучение ГИМП
4. [https://kompas.ru/source/info\\_materials/2020/Азбука%20КОМПАС-3D.pdf](https://kompas.ru/source/info_materials/2020/Азбука%20КОМПАС-3D.pdf)– обучение Компас
5. <https://docs.blender.org/manual/en/latest/index.html>– обучение Блендер

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 03, ОК 04 ОК 5,	Тема 1.6 Тема 1.9 Тема 3.5	Тестирование
ОК 03, ОК 04 ОК 5,	Тема 1.1 Тема 1.3 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 1.6 Тема 1.9	
ОК 03, ОК 04 ОК 5,	Тема 1.7 Тема 1.8 Тема 2.2 Тема 3.4	Выполнение практических заданий
ОК 03, ОК 5,	Тема 1.2 Тема 1.4 Тема 1.5 Тема 2.1 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 3.3 Тема 1.7 Тема 1.8 Тема 2.2 Тема 3.6 Тема 3.7 Тема 3.8 Тема 3.9 Тема 3.10 Тема 3.11 Тема 3.12 Тема 3.13	
ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5, ПК 2.3, ПК 2.4	Прикладные модули 5, 7	Проектная работа
ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 5, ПК 2.3, ПК 2.4	Все модули	Выполнение заданий дифференцированного зачета



**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОД.09 Физика»**

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины ОД.06 Физика
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОД.06 ФИЗИКА**

### **1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Общеобразовательная дисциплина ОД.06 Физика является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

### **1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Содержание программы общеобразовательной дисциплины Физика направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся уверенности в ценности образования, значимости физических знаний для современного квалифицированного специалиста при осуществлении его профессиональной деятельности;
- формирование естественно-научной грамотности;
- овладение специфической системой физических понятий, терминологией и символикой;
- освоение основных физических теорий, законов, закономерностей;
- овладение основными методами научного познания природы, используемыми в физике (наблюдение, описание, измерение, выдвижение гипотез, проведение эксперимента);
- овладение умениями обрабатывать данные эксперимента, объяснять полученные результаты, устанавливать зависимости между физическими величинами в наблюдаемом явлении, делать выводы;
- формирование умения решать физические задачи разных уровней сложности;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний с использованием различных источников информации и современных информационных технологий; умений формулировать и обосновывать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников;
- воспитание чувства гордости за российскую физическую науку.

Освоение курса ОД «Физика» предполагает решение следующих задач:

- приобретение знаний о фундаментальных физических законах, лежащих в основе современной физической картины мира, принципов действия технических устройств и производственных процессов, о наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии;
- понимание физической сущности явлений, проявляющихся в рамках производственной деятельности;
- освоение способов использования физических знаний для решения практических и профессиональных задач, объяснения явлений природы, производственных и технологических процессов, принципов действия технических приборов и устройств, обеспечения безопасности производства и охраны природы;

- формирование умений решать учебно-практические задачи физического содержания с учётом профессиональной направленности;
- приобретение опыта познания и самопознания; умений ставить задачи и решать проблемы с учётом профессиональной направленности;
- формирование умений искать, анализировать и обрабатывать физическую информацию с учётом профессиональной направленности;
- подготовка обучающихся к успешному освоению дисциплин и модулей профессионального цикла: формирование у них умений и опыта деятельности, характерных для профессий / должностей служащих или специальностей, получаемых в профессиональных образовательных организациях;
- подготовка к формированию общих компетенций будущего специалиста: самообразования, коммуникации, проявления гражданско-патриотической позиции, сотрудничества, принятия решений в стандартной и нестандартной ситуациях, проектирования, проведения физических измерений, эффективного и безопасного использования различных технических устройств, соблюдения правил охраны труда при работе с физическими приборами и оборудованием.

Особенность формирования совокупности задач изучения физики для системы среднего профессионального образования заключается в необходимости реализации профессиональной направленности решаемых задач, учёта особенностей сферы деятельности будущих специалистов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения;
- смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;
- смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;
- вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты,
- выдвигать гипотезы и строить модели,
- применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ;
- практически использовать физические знания;
- оценивать достоверность естественно-научной информации;
- использовать приобретенные знания и умения для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

- описывать и объяснять физические явления и свойства тел: свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;

- отличать гипотезы от научных теорий;

- делать выводы на основе экспериментальных данных;

- приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;

- приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;

- воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.

- применять полученные знания для решения физических задач;

- определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле\*; измерять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей.

### **1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины**

Цель дисциплины ОД.06 Физика: сформировать у обучающихся знания и умения в области физики, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

### **1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>В части трудового воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>базовые логические действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p><b>базовые исследовательские действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;</li> <li>- сформировать умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления;</li> <li>- владеть основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел,</li> </ul>

	<p>проблем;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	<p>механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное</li> </ul>
--	---	---

		использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов
<p><b>ОК 02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>В области ценности научного познания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>работа с информацией:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач</li> <li>- уметь формировать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации</li> </ul>



	<p>организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul>	
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p><b>В области духовно-нравственного воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p><b>самоорганизация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний;</li> <li>- овладеть (сформировать представления) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся)</li> </ul>

	<p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p><b>б) самоконтроль:</b> использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</p> <p><b>эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</b> внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</p>	
<p><b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>- готовность и способность к образованию и саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями: совместная деятельность:</b> - понимать и использовать преимущества</p>	<p>- овладеть умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы</p>

	<p>командной и индивидуальной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников</li> <li>обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p><b>принятие себя и других людей:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul>	
<p><b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p><b>В области эстетического воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного творчества, присущего физической науке;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха,</li> </ul>

	<p>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</p> <p><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p> <p><b>общение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</li> </ul>	<p>связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность</p>
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>В области экологического воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности на основе знаний по физике</li> </ul>	<p>- сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования</p>

<p><b>ПК 2.1.</b> Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.</p>	<p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b>  <b>базовые исследовательские действия:</b>  - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;  - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;  - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;  - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду.</p>	
<p><b>ПК 2.2.</b> Обслуживать потребителей бара, буфета.</p>		
<p><b>ПК 2.3.</b> Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.</p>		

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	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.

<b>ЛР 3</b>	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
<b>ЛР 4</b>	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
<b>ЛР 5</b>	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
<b>ЛР 6</b>	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
<b>ЛР 7</b>	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
<b>ЛР 8</b>	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.
<b>ЛР 9</b>	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.
<b>ЛР 10</b>	Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
<b>ЛР 11</b>	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
<b>ЛР 12</b>	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.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы дисциплины, в том числе</b>	<b>144</b>
<b>1. Основное содержание</b>	
теоретическое обучение (из них контрольных работ)	126 (8)
лабораторные работы	16
<b>2. Профессионально-ориентированное содержание (включается в основное содержание), в том числе</b>	
теоретическое обучение (контрольные работы)	8
лабораторные работы	16
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Домашнее задание	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
<b>Введение.</b>		<b>4</b>		
<b>Физика и методы научного познания</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		ОК 03 ОК 05 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7
	<b>Занятие 1.</b> Физика — фундаментальная наука о природе. Естественно-научный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы.	2	Д.1 с.5 - 8. О.1 с.5 - 9.	
	<b>Занятие 2.</b> Физическая величина. Физические законы. Границы применимости физических законов и теорий. Принцип соответствия. Понятие о физической картине мира. Погрешности измерений физических величин. <b>Физика в профессии: «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья».</b>	2	. Д.1 с.5 - 8. О.1 с.5 - 9.	
<b>Раздел 1. Механика</b>		<b>26</b>		
<b>Тема 1.1</b> Основы кинематики	<b>Основное содержание</b>	<b>8</b>		
	<b>Занятие 3.</b> Механическое движение и его виды. Материальная точка. Скалярные и векторные физические величины.	2	Д.1 с.9 - 10. О.1 с.10 - 11.	ОК 01 ОК 02
	<b>Занятие 4.</b> Относительность механического движения. Система отсчета. Принцип относительности Галилея. Траектория. Путь. Перемещение.	2	Д.1 с.10 - 13. О.1 с.13 - 19.(с.19,1-4)	ОК 04 ОК 05 ОК 07
	<b>Занятие 5.</b> Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Уравнение движения. Мгновенная и средняя скорости. Ускорение. Прямолинейное движение с постоянным ускорением. Движение с постоянным ускорением свободного падения.	2	Д.1 с.13 - 22. О.1 с.20 - 41. (с.23,1,2)(с.41,1) (с.33,1-2)	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4
	<b>Занятие 6.</b> Равномерное движение точки по окружности, угловая скорость. Центростремительное ускорение. Кинематика абсолютно твердого тела	2	Д.1 с.22 - 26. О.1 с.55 - 63.	ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7
<b>Тема 1.2</b> Основы динамики	<b>Основное содержание</b>	<b>8</b>		
	<b>Занятие 7.</b> Основная задача динамики. Сила. Масса.	2	Д.1 с.27 - 29. О.1 с.67 - 79. (с.79,1,2,3)	ОК 01 ОК 02 ОК 04



	<b>Занятие 8.</b> Законы механики Ньютона.	2	Д.1 с29 - 32. О.1 с.74 - 76.	ОК 05 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7
	<b>Занятие 9.</b> Силы в природе. Сила тяжести и сила всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения. Первая космическая скорость.	2	Д.1 с32 - 38. О.1 (с.95,1,2,3)	
	<b>Занятие 10.</b> Движение планет и малых тел Солнечной системы. Вес. Невесомость. Силы упругости. Силы трения	2	Д.1 с38 - 43. контр.вопр О.1 (с.109,1,2,3)	
	<b>Лабораторные работы:</b>	2		
	<b>Лабораторная работа №1</b> Исследование зависимости силы трения от веса тела.	1	Д.1 с33 - 36.	
	<b>Лабораторная работа №2</b> Исследование зависимости силы трения от веса тела.	1	Д.1 с33 - 36.	
<b>Тема 1.3</b> Законы сохранения в механике	<b>Основное содержание</b>	<b>8</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7
	<b>Занятие 11.</b> Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Механическая работа и мощность.	2	Д.1 с45 - 50. с.55-58	
	<b>Занятие 12.</b> Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии.	2	Д.1 с52 - 55.	
	<b>Занятие 13.</b> Работа сил тяжести и силы упругости. Применение законов сохранения.механики	2	Д.1 с50 - 51.	
	<b>Занятие 14.</b> Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики.	2	Д.1 с58 - 60. Ответить на вопросы, сообщение по теме	
<b>Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика</b>		<b>32</b>		
<b>Тема 2.1</b> Основы молекулярно-кинетической теории	<b>Основное содержание</b>	<b>8</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4
	<b>Занятие 15.</b> Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Строение газообразных, жидких и твердых тел.	2	Д.1 с.90 - 93.	
	<b>Занятие 16.</b> идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов.	2	Д.1 с.93 -95. (контр.вопр с.103 № 8-11)	
	Термодинамическая шкала температуры. Температура звезд.	2	О.1с.223№1,2,3 Д.1с. 95 - 97. (к.в с.103 № 12-13)	

			О.1с.215(№1,2,3 с.230-в тетр.)	ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7
	<b>Занятие 18.</b> Скорости движения молекул и их измерение. Уравнение состояния идеального газа. Изопроцессы и их графики. Газовые законы	2	Д.1 с.99 - 103. (к.в с.103 № 14-23)	
<b>Тема 2.2</b> Основы термодинамики	<b>Основное содержание</b>	<b>12</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7
	<b>Занятие 19.</b> Внутренняя энергия. Работа и теплопередача.	2	Д.1с. 105 - 108. (к.в с.119№1-4) О.1с.264№1,2,3	
	<b>Занятие 20.</b> Количество теплоты. Уравнение теплового баланса.	2	Д.1с.108 - 110. (к.в с.119№5-8)	
	<b>Занятие 21.</b> Первоначало термодинамики.	2	Д.1с. 108 - 111. (к.в с.119№9-16)	
	<b>Занятие 22.</b> Адиабатный процесс.	2	Д.1с.111 - 113. (к.в с.119№17.18)	
	<b>Занятие 23.</b> Второе начало термодинамики.	2	Д.1с.114 - 115. (к.в с.120№23-25)	
	<b>Занятие 24.</b> Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя. Охрана природы	2	Д.1с.115 - 120. (к.в с.120№26-32)	
<b>Тема 2.3</b> Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	<b>Основное содержание</b>	<b>8</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7
	<b>Занятие 25.</b> Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Относительная влажность воздуха. Приборы для определения влажности воздуха.	2	Д.1с.123 - 125. (к.в с.130№1-10)	
	<b>Занятие 26.</b> Кипение. Зависимость температуры кипения от давления.	2	Д.1с.126 - 127. (к.в с.130№11-15)	
	<b>Занятие 27.</b> Характеристика жидкого состояния вещества. Ближний порядок. Поверхностное натяжение. Смачивание. Капиллярные явления.	2	Д.1с.122-123, с.127 - 130. (к.в с.130№16-23)	
	<b>Занятие 28.</b> Характеристика твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела	2	Д.1 с.122-123, с.132 - 134. (к.в с.139№1-7) подготовиться к К/р 1 Д.1 с.5-134, Повторить.	
	<b>Лабораторные работы:</b>	<b>2</b>		

	<b>Лабораторная работа №3</b> Определение относительной влажности воздуха	1	Д.1с.123 - 125. (к.в с.130№1-10)	
	<b>Лабораторная работа №4</b> Определение относительной влажности воздуха	1	Д.1с.123 - 125. (к.в с.130№1-10)	
	<b>Контрольные работы:</b>	<b>2</b>		
	<b>Контрольная работа №1</b> Механика. Молекулярная физика и термодинамика	1	Д.1 с.5-134, Повторить.	
	<b>Контрольная работа №1</b> Механика. Молекулярная физика и термодинамика	1	Д.1 с.5-134, Повторить.	
<b>Раздел 3. Электродинамика</b>		<b>42</b>		
<b>Тема 3.1</b> Электрическое поле	<b>Основное содержание</b>	<b>12</b>		ОК 01
	<b>Занятие 29.</b> Электрические заряды. Элементарный электрический заряд.	2	Д.1с.141 - 143. (к.в с.158№1,3)	ОК 02
	<b>Занятие 30.</b> Закон сохранения заряда. Закон Кулона.	2	Д.1с.143 - 144. (к.в с.158№2,4-7)	ОК 03
	<b>Занятие 31.</b> Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей.	2	Д.1с.144 - 148. (к.в с.158№8-18)	ОК 04
	<b>Занятие 32.</b> Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков.	2	Д.1с.152 - 155. (к.в с.158№23-28)	ОК 05
	<b>Занятие 33.</b> Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля.	2	Д.1с.148 - 152. (к.в с.159№19-22)	ОК 07
	<b>Занятие 34.</b> Емкость. Конденсаторы. Энергия заряженного конденсатора. Применение конденсаторов	2	Д.1с.155 - 158. (к.в с.159№29-33)	ПК
<b>Тема 3.2</b> Законы постоянного тока	<b>Основное содержание</b>	<b>12</b>		2.1 ПК
	<b>Занятие 35.</b> Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Силаток.	2	Д.1с.162 - 163. (к.в с.174№1-6)	2.2 ПК
	<b>Занятие 36.</b> Электрическое сопротивление. Закон Ома для участка цепи	2	Д.1с.163 - 168. (к.в с.174№7-14)	2.3 ПК
	<b>Занятие 37.</b> Параллельное и последовательное соединение проводников	1	Д.1с.168 - 170. (к.в с.174№15-16)	2.4 ПК
	<b>Занятие 38.</b> Работа и мощность постоянного тока.	1	Д.1с.173 - 174. (к.в с.174№21-22)	2.5 ПК
	<b>Занятие 39.</b> Тепловое действие тока. Закон Джоуля—Ленца.	1	Д.1с.173 - 174.	2.6 ПК
	<b>Занятие 40.</b> Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной	1	Д.1с.163 - 168.	2.7
				ОК 01
				ОК 02
				ОК 03
				ОК 04
				ОК 05
				ОК 07
				ПК
				2.1 ПК
				2.2 ПК
				2.3 ПК
				2.4 ПК
				2.5

	цепи			ПК 2.6 ПК 2.7
	<b>Лабораторные работы:</b>	<b>4</b>		
	<b>Лабораторная работа №5</b> Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников	1	Д.1с.168 - 170. (к.в с.174№15-16)	
	<b>Лабораторная работа №6</b> Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников	1	Д.1с.168 - 170. (к.в с.174№15-16)	
	<b>Лабораторная работа №7</b> Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока	1	Д.1с.163 - 168. (к.в с.174№7-14)	
	<b>Лабораторная работа №8</b> Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока	1	Д.1с.163 - 168. (к.в с.174№7-14)	
<b>Тема 3.3</b> Электрический ток в различных средах	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7
	<b>Занятие 41.</b> Электрический ток в металлах, электролитах, газах и вакууме.	1	Д.1с.176 - 178. (к.в с.187№1-3)	
	<b>Занятие 42.</b> Электролиз. Закон электролиза Фарадея	1	Д.1с.178 - 179. (к.в с.188№4-7)	
	<b>Занятие 43.</b> Электрический ток в вакууме. Термоэлектронная эмиссия. Электронно-лучевая трубка. Электрический ток в газах. Газовые разряды. Плазма.	1	Д.1с.179 - 183. (к.в с.188№8-10)	
	<b>Занятие 44.</b> Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимости. Р-п переход. Полупроводниковые приборы. Применение полупроводников	1	Д.1с.183 - 187. (к.в с.188№11-16)	
<b>Тема 3.4</b> Магнитное поле	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6
	<b>Занятие 45.</b> Магнитное взаимодействие. Магнитное поле. Вектор индукции магнитного поля. Линии магнитной индукции. Магнитное поле прямого и кругового токов. Магнитное поле соленоида и постоянного магнита. Взаимодействие токов.	1	Д.1с.189 - 197. (к.в с.203№1-4,14)	
	<b>Занятие 46.</b> Сила Ампера. Применение силы Ампера.	1	Д.1с.190 - 192. (к.в с.203№5-11)	
	<b>Занятие 47.</b> Сила Лоренца. Применение силы Лоренца. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Магнитный поток. Работа по перемещению проводника с током в магнитном поле. Магнитные свойства вещества.	1	Д.1с.197 - 203. (к.в с.204№12-16)	
	<b>Занятие 48.</b> Солнечная активность и её влияние на Землю. Магнитные	1	Д.1с.189 - 203.	

	бури		(к.в с.188№11-16)	ПК 2.7
<b>Тема 3.5</b> Электромагнитная индукция	<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>		
	<b>Занятие 49.</b> Явление электромагнитной индукции. Закон электромагнитной индукции.	1	Д.1с.205 - 208. (к.в с.216№1,2)	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7
	<b>Занятие 50.</b> Правило Ленца. Вихревое электрическое поле.	1	Д.1с.206 - 209. (к.в с.217№3-6)	
	<b>Занятие 51.</b> ЭДС индукции в движущихся проводниках. Явление самоиндукции. Индуктивность. Взаимная индукция. Трансформатор	1	Д.1с.209 - 212. (к.в с.217№7-10)	
	<b>Занятие 52.</b> Энергия магнитного поля тока. Электромагнитное поле. Производство, передача и потребление электроэнергии. Техника безопасности при работе с электроприборами.	1	Д.1с.212 - 216. (к.в с.217№11-15)	
	<b>Контрольные работы:</b>	<b>2</b>		
	<b>Контрольная работа №2</b> Электрическое поле. Законы постоянного тока. Магнитное поле. Электромагнитная индукция	1	Д.1с142-216.по-ть. Сообщение Проблеммы энергоснабжения	
	<b>Контрольная работа №2</b> Электрическое поле. Законы постоянного тока. Магнитное поле. Электромагнитная индукция	1	Д.1с.142 - 216. Сообщение Экология энергопользования	
<b>Раздел 4. Колебания и волны</b>		<b>10</b>		
<b>Тема 4.1</b> Механические колебания и волны	<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>		
	<b>Занятие 53.</b> Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении.	1	Д.1с.60 - 62. (к.в с.74№1-8)	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.5 ПК 2.6
	<b>Занятие 54.</b> Математический маятник. Пружинный маятник. Вынужденные механические колебания. Резонанс.	1	Д.1с.62 - 67. (к.в с.74№9-20)	
	<b>Занятие 55.</b> Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Звуковые волны.	1	Д.1с.67 - 72. (к.в с.74№21-36) Сообщение	
	<b>Занятие 56.</b> Ультразвук и его применение	1	Д.1с.73 - 74. (к.в с.75№37) Сообщение	
	<b>Лабораторные работы:</b>	<b>2</b>		
	<b>Лабораторная работа №9</b> Изучение колебаний математического маятника.	1	Д.1с.60 - 74. (повторить)	

			Сообщение	ПК 2.7
	<b>Лабораторная работа №10</b> Изучение колебаний математического маятника.	1	Д.1с.60 - 74. (повторить) Сообщение	
<b>Тема 4.2</b> Электромагнитные колебания и волны	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7
	<b>Занятие 57.</b> Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Период свободных электрических колебаний. Формула Томсона. Затухающие электромагнитные колебания.	1	Д.1с.218 - 222. (к.в с.235№1-6)	
	<b>Занятие 58.</b> Вынужденные электрические колебания. Генератор переменного тока. Переменный ток. Резонанс в электрической цепи. Мощность переменного тока. Действующее значение силы тока и напряжения.	1	Д.1с.222 - 228. (к.в с.236№12-18)	
	<b>Занятие 59.</b> Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Открытый колебательный контур. Опыты Г. Герца.	1	Д.1с.228 - 231. (к.в с.236№19-24)	
	<b>Занятие 60.</b> Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Принцип радиосвязи. Применение электромагнитных волн	1	Д.1с.231 - 235. Сообщение Экологические проблемы влияния мобильной связи на жизнь человечества	
<b>Раздел 5. Оптика</b>		<b>16</b>		
<b>Тема 5.1</b> Природа света	<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7
	<b>Занятие 61.</b> Точечный источник света. Скорость распространения света. Виды отражения. Законы отражения и преломления света. Затмения Солнца и Луны.	1	Д.1с.238 - 239. (к.в с.247№1-6)	
	<b>Занятие 62.</b> Принцип Гюйгенса. Солнечные и лунные затмения. Полное внутреннее отражение. Плоское зеркало.Изображение предмета в плоском зеркале. Сферические зеркала и их виды.	1	Д.1с.239 - 243. (к.в с.247№7-14)	
	<b>Занятие 63.</b> Линзы. Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы.	1	Д.1с.243 - 245. (к.в с.247№15-19)	
	<b>Занятие 64.</b> Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Телескопы	1	Д.1с.245 - 247. (к.в с.247№20-23)	
	<b>Лабораторные работы:</b>	<b>2</b>		
	<b>Лабораторная работа №11</b> Определение показателя преломления стекла	1	Д.1с.245 - 247. Сообщение	

			телескоп и его виды	
	<b>Лабораторная работа №12</b> Определение показателя преломления стекла	1	Д.1с.245 - 247. Сообщение	
<b>Тема 5.2</b> Волновые свойства света	<b>Основное содержание</b>	<b>8</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7
	<b>Занятие 65.</b> Дуализм природы света. Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике.	1	Д.1с.249 - 251. с. 256-260. (к.в с.276№1-10)	
	<b>Занятие 66.</b> Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка.	1	Д.1с.260 - 265. (к.в с.276№11-17)	
	<b>Занятие 67.</b> Поляризация света. Поляризация поперечных волн. Поляроиды. Дисперсия света. Виды излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ. Спектральные классы звезд. Эффект Доплера.	1	Д.1с.265 - 272. (к.в с.276№18-32)	
	<b>Занятие 68.</b> Ультрафиолетовое излучение. Инфракрасное излучение. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Шкала электромагнитных излучений	1	Д.1с.272 - 276. (к.в с.277№33-39)	
	<b>Лабораторные работы:</b>	<b>2</b>		
	<b>Лабораторная работа №13</b> Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки	1	Д.1с.253 - 254. Сообщение Источники света. Светимость звезд.	
	<b>Лабораторная работа №14</b> Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки	1	Д.1с.253 - 254. Сообщение Источники света. Светимость звезд.	
	<b>Контрольные работы:</b>	<b>2</b>		
	<b>Контрольная работа №3</b> Колебания и волны. Оптика	1	Д.1с.238 - 254. Сообщение	
<b>Контрольная работа №3</b> Колебания и волны. Оптика	1	Д.1с.238 - 254. Сообщение		
<b>Тема 5.3</b> Специальная теория относительности	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 2.1
	<b>Занятие 69.</b> Движение со скоростью света. Постулаты теории относительности и следствия из них.	1	Д.1с.84 - 86. (к.в с.89 №1-5)	
	<b>Занятие 70.</b> Инвариантность модуля скорости света в вакууме. Энергия покоя. Связь массы и энергии	1	Д.1с.86 - 89. (к.в с.89№6-11)	

	свободной частицы. Элементы релятивистской динамики			ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7
<b>Раздел 6. Квантовая физика</b>		<b>10</b>		
<b>Тема 6.1</b> Квантовая оптика	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК
	<b>Занятие 71.</b> Квантовая гипотеза Планка. Тепловое излучение.	1	Д.1с.278 - 281. (к.в с.287№1-7)	
	<b>Занятие 72.</b> Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Применение фотоэффекта	1	Д.1с.281 - 284. (к.в с.287№10-18)	
	<b>Занятие 73.</b> Давление света. Химическое действие света. Опыты П.Н. Лебедева и Н.И. Вавилова.	1	Д.1с.284 - 286. (к.в с.287№19-20)	
	<b>Занятие 74.</b> Корпускулярно-волновой дуализм. Фотоны. Гипотеза де Бройля о волновых свойствах частиц.	1	Д.1с.286 - 287. (к.в с.287№8,9,21-24)	
<b>Тема 6.2</b> Физика атома и атомного ядра	<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>		2.7  ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7
	<b>Занятие 75.</b> Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Н. Бору. Квантовые постулаты Бора. Лазеры.	1	Д.1с.289 - 297. (к.в с.297№1-4) Сообщение	
	<b>Занятие 76.</b> Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Радиоактивные превращения.	1	Д.1с.299 - 302. (к.в с.314№1-8) Сообщение	
	<b>Занятие 77.</b> Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Ядерная энергетика. Энергетический выход ядерных реакций. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция.	1	Д.1с.302 - 310. Сообщение	
	<b>Занятие 78.</b> Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Энергия звезд. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы	1	Д.1с.310 - 313. Сообщение	
	<b>Контрольные работы:</b>	<b>2</b>		
<b>Контрольная работа №4</b> Квантовая физика	1	Д.1с.278 -313.		



			Сообщ. по теме	
	<b>Контрольная работа №4</b> Квантовая физика	1	Д.1с.278 -313. Сообщ. по теме	
<b>Раздел 7. Строение Вселенной</b>		<b>6</b>		
<b>Тема 7.1</b> Структура и масштабы Вселенной. Строение и природа тел Солнечной системы	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7
	<b>Занятие 79.</b> Астрономия, её связь с другими науками. Структура и масштабы Вселенной. Звезды и созвездия. Небесная сфера. Особые точки небесной сферы. Небесные координаты. Звездные карты, глобусы и атласы.	1	Д.1с.278 -313. Сообщ. по теме	
	<b>Занятие 80.</b> Солнечная система как комплекс тел, имеющих общее происхождение. Строение и природа тел Солнечной системы	1	Д.1с.326 -329. Сообщ. по теме	
<b>Тема 7.2</b> Наша Галактика- Млечный путь. Эволюция Вселенной	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7
	<b>Занятие 81.</b> Состав и строение Солнца. Источник энергии Солнца. Атмосфера Солнца. Солнечная активность и ее влияние на Землю. Роль магнитных полей на Солнце. Солнечно-земные связи. Эволюция Солнца и звёзд. Классификация звёзд. Звёзды и источники их энергии.	1	Д.1с.326 -327. Сообщ. по теме	
	<b>Занятие 82</b> Наша Галактика. Ее размеры и структура. Разнообразие мира галактик. Квазары. Скопления и сверхскопления галактик. Основы современной космологии. Современные представления о строении и эволюции Вселенной	1	Д.1с.323 -326. с. 329-331. Сообщ. по теме «Разнообразие мира галактик», «Теория Большого взрыва», «Тёмная энергия» во Вселенной»	
	<b>Лабораторные работы:</b>	<b>2</b>		
	<b>Лабораторная работа №15</b> Изучение карты звездного неба	1		
	<b>Лабораторная работа №16</b> Изучение карты звездного неба	1		
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>		<b>2</b>		
<b>Всего:</b>		<b>144</b>		



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению. Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета**

##### **физики.**

Оборудование учебного кабинета:

1. Цифровая лаборатория по физике для учителя;
2. Цифровая лаборатория по физике для ученика;
3. Весы технические с разновесами;
4. Комплект для лабораторного практикума по оптике;
5. Комплект для лабораторного практикума по механике;
6. Комплект для лабораторного практикума по молекулярной физике и термодинамики;
7. Комплект для лабораторного практикума по электричеству (с генератором);
8. Комплект для изучения возобновляемых источников энергии (солнечной, ветровой энергии, био-, механической и термоэлектрической энергии);
9. Амперметр лабораторный;
10. Вольтметр лабораторный;
11. Колориметр с набором калориметрических тел;
12. Термометр лабораторный;
13. Комплект для изучения основ механики, пневматики и возобновляемых источников энергии;
14. Барометр-анероид;
15. Блок питания регулируемый;
16. Веб-камера на подвижном штативе;
17. Видеокамера для работы с оптическими приборами;
18. Генератор звуковой;
19. Гигрометр (психрометр);
20. Груз наборный;
21. Динамометр демонстрационный;
22. Комплект посуды демонстрационной с принадлежностями;
23. Манометр жидкостной демонстрационный;
24. Метр демонстрационный;
25. Микроскоп демонстрационный;

26. Насос вакуумный Комовского;
27. Столик подъемный;
28. Штатив демонстрационный физический;
29. Электроплитка;
30. Набор демонстрационный по механическим явлениям;
31. Набор демонстрационный по динамике вращательного движения;
32. Набор демонстрационный по механическим колебаниям;
33. Набор демонстрационный волновых явлений;
34. Ведерко Архимеда;
35. Маятник Максвелла;
36. Набор тел равного объема;
37. Набор тел равной массы;
38. Прибор для демонстрации атмосферного давления;
39. Призма, наклоняющаяся с отвесом;
40. Рычаг демонстрационный;
41. Сосуды сообщающиеся;
42. стакан отливной демонстрационный;
43. Трубка Ньютона;
44. Шар Паскаля;
45. Набор демонстрационный по молекулярной физике и тепловым явлениям;
46. Набор демонстрационный по газовым законам;
47. Набор капилляров;
48. Трубка для демонстрации конвекции в жидкости;
49. Цилиндры свинцовые со стругом;
50. Шар с кольцом;
51. Высоковольтный источник;
52. Генератор Ван-де-Граафа;
53. Дозиметр;
54. Камертоны на резонансных ящиках;
55. Комплект приборов и принадлежностей для демонстрации свойств электромагнитных волн;

56. Комплект приборов для изучения принципов радиоприема и радиопередачи;
57. Комплект проводов;
58. Магнит дугообразный;
59. Магнит полосовой демонстрационный;
60. Машина электрофорная;
61. Маятник электростатический;
62. Набор по изучению магнитного поля Земли;
63. Набор демонстрационный по магнитному полю кольцевых токов;
64. Набор демонстрационный по полупроводникам;
65. Набор демонстрационный по постоянному току;
66. Набор демонстрационный по электрическому току в вакууме;
67. Набор демонстрационный по электродинамике;
68. Набор для демонстрации магнитных полей;
69. Набор для демонстрации электрических полей;
70. Трансформатор учебный;
71. Палочка стеклянная;
72. Палочка эбонитовая;
73. Прибор Ленца;
74. Стрелки магнитные на штативах;
75. Султан электростатический;
76. Штативы изолирующие;
77. Электромагнит разборный;
78. Набор демонстрационный по геометрической оптике;
79. Набор демонстрационный по волновой оптике;
80. Спектроскоп двухтрубный;
81. Набор спектральных трубок с источником питания;
82. Установка для изучения фотоэффекта;
83. Набор демонстрационный по постоянной Планка;
84. Комплект наглядных пособий для постоянного использования;
85. Комплект портретов для оформления кабинета;

## 86. Комплект демонстрационных учебных таблиц.

При наличии необходимого оборудования занятия по физике в некоторых случаях могут проводиться в имеющихся в образовательной организации мастерских или лабораториях.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

#### Основные источники:

1. Мякишев, Г.Я. Физика. 10 класс : учебник для общеобразовательных организаций : базовый и углубл. уровень / Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, Н.Н. Сотский. – Москва : Просвещение, 2022. – 432 с. – Текст : непосредственный.

2. Мякишев, Г.Я. Физика. 11 класс : учебник для общеобразовательных организаций : базовый и углубл. уровень / Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, Н.Н. Сотский. – Москва : Просвещение, 2022. – 432 с. – Текст : непосредственный.

#### Дополнительные источники:

1. Фирсов, А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Фирсов; под ред. Т.И. Трофимова. – 4-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2019. – 352 с. – Текст : непосредственный.

2. Самойленко, П.И. Естествознание. Физика : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / П.И. Самойленко. – 6-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2020. – 336 с. – Текст : непосредственный.

3. Астрономия : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / [Е.В. Алексеева, П.М. Скворцов, Т.С. Фещенко, Л.А. Шестакова]; под ред. Т.С. Фещенко. – 2-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2019. – 256 с. – Текст : непосредственный.

#### Перечень Интернет-ресурсов:

1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. – Режим доступа: <http://school-collection.edu.ru/catalog/pupil/?subject=30>;

2. КМ-школа. – Режим доступа: <http://www.km-school.ru/>;

3. Открытая физика. – Режим доступа: <http://www.physics.ru/courses/op25part2/design/index.htm>;

4. Платформа ЯКласс – Режим доступа: <http://www.yaklass.ru/>;

5. Российская электронная школа – Режим доступа: <http://www.resh.edu.ru/>;

6. Физика.ru. – Режим доступа: <http://www.fizika.ru/>;

6. ФИПИ (ВПР 11 класс) – Режим доступа: <http://www.fipi.ru/> ; Электронный учебник – Режим доступа: <http://www.physbook.ru/>.

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

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос;</li> <li>- фронтальный опрос;</li> <li>- оценка контрольных работ;</li> <li>- наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ;</li> <li>- оценка выполнения лабораторных работ;</li> <li>- оценка практических работ (решения качественных, расчетных задач);</li> <li>- оценка тестовых заданий;</li> <li>- наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов;</li> <li>- оценка выполнения домашних самостоятельных работ;</li> <li>- наблюдение и оценка решения кейс-задач;</li> <li>- наблюдение и оценка деловой игры;</li> <li>- Дифференцированный зачет</li> </ul>
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3.	

	Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2
ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебообулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2
ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2
ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2
ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое технологическое оборудование в процессе обслуживания. ПК 2.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2
ПК 2.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2
ПК 2.6. Производить расчёт с	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3



<p>потребителем, используя различные формы расчёта.</p>	<p>Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3.          Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5.          Раздел 4. Темы 4.1., 4.2.          Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.          Раздел 7. Темы 7.1, 7.2</p>
<p>ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.</p>	<p>Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3          Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3.          Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5.          Раздел 4. Темы 4.1., 4.2.          Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.          Раздел 7. Темы 7.1, 7.2</p>

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОД.10 Химия»**

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины ОД.07 Химия
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

## **2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Химия»**

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Общеобразовательная дисциплина «Химия» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.01 «Официант, бармен».

### **1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

#### **1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины**

Формирование у студентов химической составляющей естественно-научной картины мира как основы принятия решений в жизненных и производственных ситуациях, ответственного поведения в природной среде.

#### **1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

<b>Код и наименование формируемых компетенций</b>	<b>Планируемые результаты освоения дисциплины</b>	
	<b>Общие</b>	<b>Дисциплинарные</b>

- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности,

**Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**

**а) базовые логические действия:**

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем

**б) базовые исследовательские действия:**

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

- владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермически е, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы строения органических веществ А.М. Бутлерова,

теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека;

- уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с представлениями других естественнонаучных предметов;

- уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших кислород- и азотсодержащих соединений (кислород, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;

- уметь устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным

кислород- и азотсодержащих соединений (кислород, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), моно

изученных неорганических и органических веществ к определенным

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 2	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 3	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».
ЛР 4	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 5	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 6	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 7	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 8	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 9	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 10	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 11	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 12	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.
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
<b>ЛР 13</b>	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы дисциплины, в том числе</b>	<b>160</b>
<b>1. Основное содержание</b>	<b>74</b>
теоретическое обучение	32
лабораторные занятия	14
практические занятия	20
в т.ч. контрольные работы	8
<b>2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля), в том числе</b>	<b>78</b>
теоретическое обучение	6
лабораторные занятия	10
практические занятия	52
консультация	2
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>	<b>6</b>

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль	Объем часов	Домашнее задание	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
<b>Основное содержание</b>		<b>74</b>		
<b>Раздел 1. Основы строения вещества</b>		<b>6</b>		
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		ОК 01 ЛР 1-13
Строение атомов химических элементов и природа химической связи	1. Современная модель строения атома. Химический элемент. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s, p, d-элементы).	1	О.2. с. 6-9, 10-13, 19-37	
	2. Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность. Виды химической связи (ковалентная, ионная, металлическая, водородная) и способы ее образования.	1		
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	3. Практическое занятие №1. Использование химической символики и названий соединений по номенклатуре международного союза теоретической и прикладной химии (ИЮПАК) для составления химических формул двухатомных неорганических соединений отдельных классов (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.).	1	Оформить отчет	
	4. Практическое занятие №2. Установление связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их соединений в соответствии с положением Периодической системы.	1		
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		ОК 01 ОК 02 ЛР 1-13
Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	5. Практическое занятие №3. Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Физический смысл Периодического закона Д.И. Менделеева. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ в соответствии с положением химического элемента в Периодической системе.	1	Оформить отчет	
	6. Практическое занятие №4. Характеристика химических элементов «Металлические/неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствие с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева».	1		

<b>Раздел 2. Химические реакции</b>		<b>12</b>		
<b>Тема 2.1.</b> Типы химических реакций	<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>		ОК 01 ЛР 1-13
	7. Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Количественные отношения в химии. Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций.	1	О.2. с. 51-60, 60-65	
	8. Моль как единица количества вещества. Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов.	1		
	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>		
	9. Практическое занятие №5. Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена. Уравнения реакций горения, ионного обмена, окисления-восстановления.	1	Ф О оформить отчет	
	10. Практическое занятие №6. Расчет количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции.	1		
	11. Практическое занятие №7. Уравнения окисления-восстановления. Степень окисления. Окислитель и восстановитель.	1		
	12. Практическое занятие №8. Окислительно-восстановительный потенциал среды. Типичные неорганические окислители и восстановители. Электролиз растворов и расплавов солей.	1	Оформить отчет	
<b>Тема 2.2.</b> Электролитическая Составление диссоциация и сокращенных ионных обмен уравнений.	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		ОК 01 ЛР 1-13
	13. Теория электролитической диссоциации. Реакции ионного обмена. Составление диссоциация и реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных обмен уравнений.	1	О.2. с. 70-74, Конспект	
	14. Гидролиз солей. Значение гидролиза в биологических обменных процессах. Применение гидролиза в промышленности.	1		
	<b>Лабораторные занятия:</b>	<b>2</b>		
	15. Лабораторная работа №1 «Типы химических реакций».	1	Оформить отчет	
		1		
<b>Контрольная работа №1</b>	16. Лабораторная работа №2 «Типы химических реакций».			
	17-18. Строение вещества и химические реакции.	<b>1</b>		

<b>Раздел 3. Структура и свойства неорганических веществ</b>		<b>16</b>		
<b>Тема 3.1.</b> Классификация, номенклатура и структура неорганических веществ	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		OK 01 OK 02 ЛР 1-13
	19. Предмет неорганической химии. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Агрегатные состояния вещества.	1	О.2. с. 96-109, 123	
	20. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Причины многообразия веществ.	1	Конспект	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	21. Практическое занятие №9. Номенклатура неорганических веществ: название вещества исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной (ИЮПАК) или тривиальной номенклатуре.	1	Оформить отчет	
	22. Практическое занятие №10. Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других): называть и составлять формулы химических веществ, определять принадлежность к классу.	1		
<b>Тема 3.2.</b> Физико-химические свойства неорганических веществ	<b>Основное содержание</b>	<b>8</b>		OK 01 OK 02 ЛР 1-13
	23. Металлы. Общие физические и химические свойства металлов. Способы получения. Значение металлов и неметаллов в природе и жизнедеятельности человека и организмов. Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии.	1	О.2. с. 88-92, 93-95	
	24. Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства металлов IV– VII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе.	1	Конспект	
	25. Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.).	1	Конспект	
	26. Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов.	1		
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		

	27. Практическое занятие №11. Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства.	1	Оформить отчет	
	28. Практическое занятие №12. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства и получение неорганических веществ.	1		
	<b>Лабораторные занятия</b>	<b>2</b>		
	29. Лабораторная работа №3 «Свойства металлов и неметаллов».	1	Оформить отчет	
	30. Лабораторная работа №4 «Свойства металлов и неметаллов».	1		
<b>Тема 3.3.</b> Производство неорганических веществ применение в быту и на производстве	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		ОК 01 ОК 02 ЛР 1-13
	31. Общие представления о промышленных способах получения химических веществ (на примере производства аммиака, серной кислоты). Черная и цветная металлургия. Значение и Практическое применение электролиза для получения щелочных, щелочноземельных металлов и алюминия.	1	О.2. с. 11 -116, 4 Конспект	
	32. Стекло и силикатная промышленность. Проблема отходов и побочных продуктов.	1		
<b>Контрольная работа №2</b>	33-34. Свойства неорганических веществ.	<b>1</b>		
		<b>1</b>		
	<b>Раздел 4. Строение и свойства органических веществ</b>	<b>18</b>		
<b>Тема 4.1.</b> Классификация, строение и номенклатура органических веществ	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		ОК 01 ЛР 1-13
	35. Появление и развитие органической химии как науки. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Изомерия и изомеры. Понятие о функциональной группе.	1	О.1. с. 4-9, 15-20, 22-24	
	36. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений.	1		Конспект
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	37. Практическое занятие №13. Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.)	1	ф Оформить отчет	
	38. Практическое занятие №14. Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по	1		

	систематической номенклатуре. Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %).			
<b>Тема 4.2.</b> Свойства органических соединений	<b>Основное содержание</b>	<b>8</b>		ОК 01 ОК 02 ЛР 1-13
	Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов:			
	39. Предельные углеводороды. Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту.	1	О.1. с. 25-42, 49-65	
	40. Непредельные и ароматические углеводороды. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов.	1		
	41. Кислородсодержащие соединения (спирты и простые эфиры, фенолы, альдегиды и кетоны, карбоновые кислоты и их производные).	1	О.1. с. 88-100, 105-132, 135-139	
	42. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла.	1		
	43. Азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки). Высокомолекулярные соединения (синтетические и биологически-активные).	1	О.1. с. 154-187	
	44. Генетическая связь между классами органических соединений	1		
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	45. Практическое занятие №15. Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре.	1	Оформить отчет	
46. Практическое занятие №16. Решение расчетных задач по уравнениям реакций с участием органических веществ.	1			
<b>Тема 4.3.</b> Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности	<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>		ОК 01 ОК 02 ПК 2.3 ЛР 1-13
	47. Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков и жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности.	1	О.1. с.190-193  Конспект	
	48. Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав и нуклеиновых кислот (ДНК, РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов.	1		
	49. Производство органических веществ: производство метанола, переработка нефти. Полиэтилен как основной продукт химического производства. Производство	1	Конспект	
	и применение каучука и резины.			

	50. Синтетические и искусственные волокна, их строение, свойства. Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии).	1		
<b>Контрольная работа №3</b>	51-52. Структура и свойства органических веществ.	<b>1</b> <b>1</b>		
<b>Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций</b>		<b>12</b>		
<b>Тема 5.1.</b> Кинетические закономерности протекания химических реакций	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		OK 01 OK 02 ЛР 1-13
	53. Классификация химических реакций: по фазовому составу (гомогенные и гетерогенные), по использованию катализатора (каталитические и некаталитические). Скорость реакции, её зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры (правило Вант-Гоффа), площади реакционной поверхности, наличия катализатора.	1	О.2. с. 51-60, 60-65	
	54. Энергия активации. Активированный комплекс. Катализаторы и катализ. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве.	1	Конспект	
	<b>Лабораторные занятия:</b>	<b>2</b>		
	55. Лабораторная работа №5. «Изучение зависимости скорости химической реакции от концентрации реагирующих веществ и температуры».	1	Оформить отчет	
	56. Лабораторная работа №6. «Определение зависимости скорости реакции от температуры».	1		
<b>Тема 5.2.</b> Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций	<b>Основное содержание</b>	<b>8</b>		OK 01 OK 02 ЛР 1-13
	57. Классификация химических реакций: по тепловому эффекту (экзотермические, эндотермические), по обратимости (обратимые и необратимые). Химическое равновесие и его смещение.	1	О.2. с. 58-59, 66-69	
	58. Понятие об энтальпии и энтропии. Энергия Гиббса. Закон Гесса и следствия из него. Роль смещения равновесия в технологических процессах.	1	Конспект	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	59. Практическое занятие №17. Расчеты равновесных концентраций реагирующих веществ и продуктов реакций. Расчеты теплового эффекта реакции.	1	Оформить отчет	
	60. Практическое занятие №18. Применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов,	1		

	влияющих на смещение химического равновесия.			
	<b>Лабораторные занятия:</b>	<b>2</b>		
	61. Лабораторная работа №7 «Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия».	1	Оформить отчет	
	62. Лабораторная работа №8 «Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия».	1		
<b>Контрольная работа №4</b>	63-64. Скорость химической реакции и химическое равновесие.	<b>1</b> <b>1</b>		
<b>Раздел 6. Дисперсные системы</b>		<b>6</b>		
<b>Тема 6.1.</b> Дисперсные системы и факторы их устойчивости	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		OK 01 OK 02 OK 07 ЛР 1-13
	65. Дисперсные системы. Коллоидные системы. Истинные р <sup>а</sup> створы. Строение и факторы устойчивости дисперсных систем. Строение мицеллы. Рассеивание света (эффект Тиндаля).	1	О.2. с. 44-50, Конспект	
	66. Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Смысл показателя предельно допустимой концентрации и его использование в оценке экологической безопасности.	1		
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	67. Практическое занятие №19. Решение задач на приготовление растворов.	1	Оформить отчет	
	68. Практическое занятие №20. Решение практико-ориентированных расчетных заданий на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека, с позиций экологической безопасности последствий и грамотных решений проблем, связанных с химией.	1		
<b>Тема 6.2.</b> Исследование свойств дисперсных систем для их идентификации	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		OK 01 OK 02 ЛР 1-13
	<b>Лабораторные занятия:</b>	<b>2</b>		
	69. Лабораторная работа №9 «Приготовление растворов».	1	Оформить отчет ф	
	70. Лабораторная работа №10 «Приготовление растворов».	1		
<b>Раздел 7. Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ</b>		<b>4</b>		
<b>Тема 7.1.</b> Обнаружение	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		OK 01 OK 02
	<b>Лабораторные занятия:</b>	<b>2</b>		



неорганических катионов и анионов	71. Лабораторная работа № 11 «Аналитические реакции катионов I–VI групп».	1	Оформить отчет	ЛР 1-13
	72. Лабораторная работа №12 «Аналитические реакции анионов».	1		
<b>Тема 7.2.</b> Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	Оформить отчет	ОК 01 ОК 02 ЛР 1-13
	<b>Лабораторные занятия:</b>	<b>2</b>		
	73. Лабораторная работа №13. «Качественные реакции на отдельные классы органических веществ».	1		
	74. Лабораторная работа №14. «Качественный анализ органических соединений по функциональным группам».	1		
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>		<b>26</b>		
<b>Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности человека</b>		<b>4</b>		
<b>Тема 8.1.</b> Химия в быту и производственной деятельности человека	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	<b>4</b>	Оформить отчет	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР 1-13
	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>		
	75. Практическое занятие №1. Экологическая безопасность последствий бытовой и производственной деятельности человека, связанная с переработкой веществ; поиск и анализ химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие).	1		
	76. Практическое занятие №2. Кейсы (с учетом будущей профессиональной деятельности) на анализ информации о производственной деятельности человека, связанной с переработкой и получением веществ, а также с экологической безопасностью.	1		
	77. Практическое занятие №3. Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией).	1		
	78. Практическое занятие №4. Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией).	1		
<b>Раздел 9. Исследование и химический анализ объектов биосферы</b>		<b>22</b>		
<b>Тема 9.1.</b> Основы лабораторной практики в	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		ОК 01 ПК 1.1 ПК 1.2
	<b>Лабораторные занятия:</b>	<b>2</b>		
	79. Лабораторная работа №1. «Основы лабораторной практики. Лабораторная посуда»	1		

профессиональных лабораториях	и химические реактивы. Основные лабораторные операции».		Оформить отчет	ПК 2.3 ЛР 1-13
	80. Лабораторная работа №2. «Лабораторное оборудование. Техника безопасности и правила работы (поведения) в лаборатории.»	1		
	<b>Практические занятия:</b>	2		
	81. Практическое занятие №5. Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента (выход продукта реакции, масса навески, объем растворителя). Обработка данных, анализ и оценка их достоверности (вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности).	1	Оформить отчет	
	82. Практическое занятие №6. Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента (выход продукта реакции, масса навески, объем растворителя). Обработка данных, анализ и оценка их достоверности (вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности).	1		
<b>Тема 9.2.</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР 1-13
Химический анализ проб воды	83. Классификация проб воды по виду и назначению, исходя из ее химического состава. Органолептические свойства (запах, прозрачность, цветность, мутность) воды. Кислотность и щелочность воды. рН среды и методы ее определения. Жесткость воды и методы ее определения. Сущность метода титрования.	1	О.2. с. 10 <sup>6</sup> -107	
	84. Виды жесткости воды (временная и постоянная). Жесткость воды как причина выпадения осадков или образования солей, имеющих место в быту и на производстве. Способы устранения жесткости.	1	Конспект	
	<b>Практические занятия:</b>	2		
	85. Практическое занятие №7. Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества, молярная и моляльная концентрации. Титр раствора.	1	Оформить отчет	
	86. Практическое занятие №8. Расчет концентраций загрязняющих веществ и их сравнение с предельно допустимыми концентрациями (ПДК).	1		
	<b>Лабораторные занятия:</b>	2		
	87. Лабораторная работа №3. «Определение рН воды и ее кислотности».	1		
88. Лабораторная работа №4. «Определение жесткости воды и способы ее устранения».	1	Оформить отчет		

<b>Тема 9.3.</b> Химический контроль качества продуктов питания	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.2 ЛР 1-13
	89. Качественный химический состав продуктов питания. Вещества, фальсифицирующие продукты питания, и вещества, загрязняющие продукты питания.	1	О.2. с. 117-121	
	90. Определение загрязняющих химических веществ в продуктах питания, определение веществ, не заявленных в составе продуктов питания.	1	Конспект	
	<b>Лабораторные занятия:</b>	<b>2</b>		
	91. Лабораторная работа №5. «Обнаружение нитратов в продуктах питания».	1	Оформить отчет	
92. Лабораторная работа №6. «Исследование продуктов питания на наличие углеводов».	1			
<b>Тема 9.4.</b> Химический анализ проб почвы	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 07 ЛР 1-13
	<b>Лабораторные занятия:</b>	<b>2</b>		
	93. Лабораторная работа №7. «Обнаружение неорганических примесей в проба <sup>х</sup> ».	1	Оформить отчет	
	94. Лабораторная работа №8. «Определение рН водной вытяжки почвы, ее кислотности и щелочности».	1		
<b>Тема 9.5.</b> Исследование объектов биосферы	<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР 1-13
	95. Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов биосферы. Обзор тем учебно-исследовательских проектов. Алгоритм выполнения проекта.	1	Конспект	
	96. Определение проблемы исследования. Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках.	1		
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	97. Практическое занятие №9. Обоснование актуальности выбранной темы. Выявление проблемы исследования. Выбор объектов и методов исследования. Постановка целей и задач исследования. Определение продукта исследования.	1	Оформить отчет	
	98. Практическое занятие №10. Представление результатов выполнения учебно-исследовательских проектов (выступление с презентацией).	1		
	<b>Лабораторные занятия:</b>	<b>2</b>		
	99. Лабораторная работа №9. «Исследование предложенного объекта на кислотность, щелочность, химический состав (загрязнители, макро- и микроэлементы). Оценка качества исследуемого объекта, исходя из результатов химического анализа».	1	Оформить отчет	

	100. Лабораторная работа №10. «Исследование предложенного объекта на кислотность, щелочность, химический состав (загрязнители, макро- и микроэлементы). Оценка качества исследуемого объекта, исходя из результатов химического анализа».	1		
<b>101-102. Консультация</b>		<b>2</b>		
<b>103-108. Промежуточная аттестация по дисциплине (экзамен)</b>		<b>6</b>		
<b>Всего</b>		<b>160</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета химии.

Эффективность преподавания курса «Химия» зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

#### Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (наборы шаростержневых моделей молекул, модели кристаллических решеток, коллекции простых и сложных веществ и/или коллекции полимеров; коллекция горных пород и минералов, таблица Менделеева, учебные фильмы, цифровые образовательные ресурсы);

- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена.);

- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);

- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: мензурки, пипетки-капельницы, термометры, микроскоп, лупы, предметные и покровные стекла, планшеты для капельных реакций, фильтровальная бумага, промывалки, стеклянные пробирки, резиновые пробки, фонарики, набор реактивов, стеклянные палочки, штативы для пробирок; мерные цилиндры, воронки стеклянные, воронки делительные цилиндрические (50-100 мл), ступки с пестиком, фарфоровые чашки, пинцеты, фильтры бумажные, вата, марля, часовые стекла, электроплитки, лабораторные штативы, спиртовые горелки, спички, прибор для получения газов (или пробирка с газоотводной трубкой), держатели для пробирок, склянки для хранения реактивов, раздаточные лотки; химические стаканы (50, 100 и 200 мл); шпатели; пинцеты; тигельные щипцы; секундомеры (таймеры), мерные пробирки (на 10–20 мл) и мерные колбы (25, 50, 100 и 200 мл), водяная баня (или термостат), стеклянные палочки; конические колбы для титрования (50 и 100 мл); индикаторные полоски для определения pH и стандартная индикаторная шкала; универсальный индикатор; пипетки на 1, 10, 50 мл (или дозаторы на 1, 5 и 10 мл), бюретки для титрования, медицинские шприцы на 100–150 мл, лабораторные и/или аналитические весы, pH-метры, сушильный шкаф, и др. лабораторное оборудование.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

*Основные:*

1. Габриелян, О.С. Химия 10 класс : учебник для общеобразовательных организаций : базовый уровень / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков. – Москва : Просвещение, 2022. – 128 с. – Текст : непосредственный.

2. Габриелян, О.С. Химия 11 класс : учебник для общеобразовательных организаций : базовый уровень / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков. – Москва : Просвещение, 2022. – 127 с. – Текст : непосредственный.

*Дополнительные:*

1. Химия для профессий и специальностей естественно-научного профиля : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / под ред. О.С. Габриеляна. – 5-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с. – Текст :

непосредственный.

2. Габриелян, О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумова. – 9-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2020. – 272 с. – Текст : непосредственный.

3. Габриелян, О.С. Естествознание. Химия : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумова. – 6-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с. – Текст : непосредственный.

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

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая / профессиональная компетенция	Раздел / Тема	Тип оценочных мероприятий
<b>ОК.01</b>	Темы 1.1; 1.2 Темы 2.1; 2.2 Темы 3.1; 3.2; 3.3 Темы 4.1; 4.2; 4.3 Темы 5.1; 5.2 Темы 6.1; 6.2 Темы 7.1; 7.2 Тема 8.1 Темы 9.1; 9.2; 9.3; 9.4; 9.5	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических заданий Представление результатов лабораторных заданий Рефераты Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий
<b>ОК.02</b>	Тема 1.2 Темы 3.1; 3.2; 3.3 Темы 4.2; 4.3 Темы 5.1; 5.2 Темы 6.1; 6.2 Темы 7.1; 7.2 Тема 8.1 Темы 9.2; 9.3; 9.4; 9.5	
<b>ОК.04</b>	Тема 8.1 Тема 9.5	
<b>ОК.07</b>	Тема 6.1 Тема 8.1 Темы 9.2; 9.3; 9.4	
<b>ПК.1.1</b>	Тема 8.1 Темы 9.1; 9.2; 9.5	Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических заданий Представление результатов лабораторных заданий Кейс (с учетом будущей профессиональной деятельности) Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов биосферы.
<b>ПК. 1.2.</b>	Тема 4.3 Тема 8.1 Темы 9.1; 9.2; 9.3; 9.5	
<b>ПК. 2.3</b>	Тема 8.1 Темы 9.1; 9.2; 9.3; 9.5	

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОД.11 Биология»**



**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «БИОЛОГИЯ»

### 1.3. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Биология» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии: 43.01.01 «Официант, бармен», входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

### 1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

#### 1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Цель дисциплины «Биология»: формирование у студентов представления о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга как основы принятия решений в отношении объектов живой природы и в производственных ситуациях.

#### 1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные) <sup>9</sup>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>В части трудового воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p><b>а) базовые логические действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать</li> </ul>	<p>сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем;</p> <p>сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем,</p>

<sup>9</sup>Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО от 17.05.2012 г. № 413 (в последней редакции от 12.08.2022 г.)

	<p>и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p><b>б) базовые исследовательские действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные</li> </ul>	<p>дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация;</p> <p>сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека;</p> <p>сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам; приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов;</p> <p>сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и</p>
--	---	--

	<p>подходы и решения;</p> <p>- способность их использования в познавательной и социальной практике</p>	<p>размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере;</p> <p>сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>В области ценности научного познания:</b></p> <p>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</p> <p>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p><b>в) работа с информацией:</b></p> <p>- владеть навыками получения информации из источников</p>	<p>сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию;</p> <p>сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии</p>

	<p>разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p> <p><b>б) совместная деятельность:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и</li> </ul>	<p>приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов</p>

	<p>координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p><b>г) принятие себя и других людей:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>В области экологического воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>- умение прогнозировать</li> </ul>	<p>сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования</p>

	<p>неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.1.</b> Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.</p> <p><b>ПК 1.2.</b> Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> </ul>	

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
1.	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
2.	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.
3.	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп ЛР 3 с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

4.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
5.	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
6.	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
7.	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
8.	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.
9.	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
10.	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
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.
12.	Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
13.	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы дисциплины, в том числе</b>	<b>108</b>
<b>1. Основное содержание</b>	<b>108</b>
теоретическое обучение	<b>60</b>
в т.ч. профессионально-ориентированное содержание	2
практические занятия	<b>36</b>
в т.ч. профессионально-ориентированное содержание	8
лабораторные занятия	<b>4</b>
в т.ч. профессионально-ориентированное содержание	2
<b>Контрольная работа</b>	<b>6</b>
<b>Промежуточная аттестация дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины **БИОЛОГИЯ**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Домашнее задание	Формируемые компетенции
<b>Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого</b>		<b>18</b>		
<b>Тема 1.1. Биология как наука. Общая характеристика жизни</b>	<b>Основное содержание</b>			
	<b>Теоретическое обучение:</b>	<b>4</b>		
	1-2. Современные отрасли биологических знаний. Связь биологии с другими науками: биохимия, биофизика, бионика, геногеография и др. Роль и место биологии в формировании современной научной картины мира.	2	О.1.с 6 - 11	ОК 2
	3-4. Уровни организации живой материи. Общая характеристика жизни, свойства живых систем. Химический состав клеток	2	О.1 с11 - 17	
<b>Тема 1.2. Структурно-функциональная организация клеток</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>8</b>		ОК - 1
	<b>Теоретическое обучение:</b>	4		ОК - 2
	5-6. Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Типы клеточной организации: прокариотический и эукариотический.	2	О.1с..134 - 138	ОК - 4
	7-8. Одноклеточные и многоклеточные организмы. Строение прокариотической клетки. Строение эукариотической клетки. Неклеточные формы жизни (вирусы, бактериофаги)	2	О.1с.168 - 176	
	<b>Лабораторные занятия:</b>	2		
	9-10. Приобретение опыта применения техники микроскопирования при выполнении лабораторных работ: Лабораторная <b>1. Лабораторная работа</b> «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)» Подготовка микропрепаратов, наблюдение с помощью микроскопа, выявление различий между изучаемыми объектами, формулирование выводов	2	оформить отчет	

	11-12.	Приобретение опыта применения техники микроскопирования при выполнении лабораторных работ: Лабораторная <b>1. Лабораторная работа</b> «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)» Подготовка микропрепаратов, наблюдение с помощью микроскопа, выявление различий между изучаемыми объектами, формулирование выводов	2	оформить отчет	
	<b>Практические занятия:</b>		2		
	13-14.	Вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем	2	оформить отчет	
	15-16.	Вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем	2	оформить отчет	
<b>Тема 1.3. Структурно-функциональные факторы наследственности</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>8</b>		ОК - 1 ОК - 2
	<b>Теоретическое обучение:</b>		2		
	17-18.	Хромосомная теория Т. Моргана. Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор.	2	0.1.с 92 - 98	
	19-20.	Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК нахождение в клетке, их строение и функции. Матричные процессы в клетке: репликация, биосинтез белка, репарация. Генетический код и его свойства.	2	0.1.с 98 - 104	
	<b>Практические занятия:</b>		2		
	21-22.	Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК	2	оформить отчет	

	23-24.	Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК	2	оформить отчет	
<b>Тема 1.4. Обмен веществ и превращение энергии в клетке</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>4</b>		ОК - 2
	<b>Теоретическое обучение:</b>		4		
	25-26.	Понятие метаболизм. Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма.	2	О.1 с.176 - 182	
	27-28.	Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез	2	0.1 с.182, 186	
<b>Тема 1.5. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>4</b>		ОК - 2 ОК - 4
	<b>Теоретическое обучение:</b>		4		
	29-30.	Клеточный цикл, его периоды. Митоз, его стадии и происходящие процессы. Биологическое значение митоза.	2	0.1 с 224 - 228	
	31-32.	Мейоз и его стадии. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза	2	0.1 с 228 - 232	
	<b>Контрольная работа.</b>		<b>2</b>		
	33.	Молекулярный уровень организации живого	1		
	34.	Молекулярный уровень организации живого	1		
<b>Раздел 2. Строение и функции организма</b>			<b>32</b>		
<b>Тема 2.1. Строение организма</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>4</b>		ОК - 2 ОК - 4
	<b>Теоретическое обучение:</b>		4		
	35-36.	Многоклеточные организмы. Взаимосвязь органов и системы органов в многоклеточном организме. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности	2	О.1 с. 240 - 248	
	37-38.	Многоклеточные организмы. Взаимосвязь органов и системы органов в многоклеточном организме. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности	2	О.1 с 240 - 248	
<b>Тема 2.2. Формы размножения организмов</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>4</b>		ОК - 2
	<b>Теоретическое обучение:</b>		4		
	39-40.	Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения.	2	Д.2 с. 113 - 115	
	41-42.	Половое размножение. Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение	2	О.1 с.248 - 255	

<b>Тема 2.3. Онтогенез растений, животных и человека</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>4</b>		ОК - 2 ОК - 4
	<b>Теоретическое обучение:</b>		4		
	43-44.	Индивидуальное развитие организмов. Эмбриогенез и его стадии. Постэмбриональный период. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека.	2	О.1 с 255 - 260	
	45-46.	Прямое и не прямое развитие. Биологическое старение и смерть. Онтогенез растений	2	О.1 с 260 - 265	
<b>Тема 2.4. Закономерности наследования</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>6</b>		ОК - 2 ОК - 4
	<b>Теоретическое обучение:</b>		4		
	47-48.	Основные понятия генетики. Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя (моногибридное и полигибридное скрещивание). Взаимодействие генов	2	О.1 с .266 - 271	
	49-50.	Основные понятия генетики. Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя (моногибридное и полигибридное скрещивание). Взаимодействие генов	2	0.1 с.271 - 276	
	<b>Практические занятия:</b>		2		
	51.	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания	1	оформить отчет	
	52.	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания	1	оформить отчет	
	<b>Тема 2.5. Сцепленное наследование признаков</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>6</b>	
<b>Теоретическое обучение:</b>		4			
53-54.		Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Наследование признаков, сцепленных с полом	2	О.1 с 293 - 297	

	55-56.	Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Наследование признаков, сцепленных с полом	2	О.1 с.293 - 297	
	<b>Практические занятия:</b>		2		
	57.	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания	1	Оформить отчет	
	58.	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания	1	Оформить отчет	
<b>Тема 2.6. Закономерности изменчивости</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>6</b>		ОК - 1
	<b>Теоретическое обучение:</b>		4		ОК - 2
	59-60.	Изменчивость признаков. Виды изменчивости: наследственная и ненаследственная. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости (Н.И. Вавилов). Мутационная теория изменчивости. Виды мутаций и причины их возникновения. Кариотип человека.	2	О.1 с 306 – 315	ОК - 4
	61-62.	Наследственные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека.	2	Д.2 с .182 - 191	
	<b>Практические занятия:</b>		2		
	63.	Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания	1	оформить отчет	
	64.	Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания	1	формить отчет	
	<b>Контрольная работа</b>		<b>2</b>		
	65.	Строение и функции организма	1		
	66.	Строение и функции организма	1		
<b>Раздел 3. Теория эволюции</b>			<b>12</b>		
<b>Тема 3.1. История эволюционного учения.</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>4</b>		ОК - 2
	<b>Теоретическое обучение:</b>		4		ОК - 4

<b>Микроэволюция</b>	67-68.	Первые эволюционные концепции (Ж.Б. Ламарк, Ж.Л. Бюффон). Эволюционная теория Ч. Дарвина. Синтетическая теория эволюции и ее основные положения.	2	О.2 с.14 - 20	
	69-70.	Микроэволюция. Популяция как элементарная единица эволюции. Генетические основы эволюции. Элементарные факторы эволюции. Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Видообразование как результат микроэволюции.	2	О.2 с.27 - 35	
<b>Тема 3.2. Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>4</b>		ОК - 2 ОК - 4
	<b>Теоретическое обучение:</b>		4		
	71-72.	Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса. Сохранение биоразнообразия на Земле.	2	О.2. с 62 - 65	
	73-74.	Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле. Появление первых клеток и их эволюция. Прокариоты и эукариоты. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных царств эукариот	2	О.2.с 239 - 246	
<b>Тема 3.3. Происхождение человека – антропогенез</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>4</b>		ОК - 2 ОК - 4
	<b>Теоретическое обучение:</b>		4		
	75-76.	Антропология – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство и отличия человека с животными. Основные стадии антропогенеза. Эволюция современного человека.	2	Д.1 .с.244 - 250	
	77-78.	Человеческие расы и их единство. Время и пути расселения человека по планете. Приспособленность человека к разным условиям среды.	2	Д.1.с 250 - 254	
<b>Раздел 4. Экология</b>			<b>20</b>		
<b>Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>4</b>		ОК - 1 ОК - 2 ОК - 7
	<b>Теоретическое обучение:</b>		4		
	79-80.	Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания организмов. Приспособления организмов к жизни в разных средах.	2	О.2.с 80 - 86	
	81-82.	Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю. Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда	2		

Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы	<b>Основное содержание</b>		<b>4</b>		ОК - 1 ОК - 2 ОК - 7
	<b>Теоретическое обучение:</b>		2		
	83.	Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура. Связи между организмами в биоценозе.	1	О.2 с.105 - 110	
	84.	Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни	1	О.2.с 162 - 166	
	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		
	85.	Трофические цепи и сети. Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция. Экологические пирамиды чисел, биомассы и энергии. Правило пирамиды энергии.	1	оформить отчет	
86.	Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии.	1	оформить отчет		
Тема 4.3. Биосфера - глобальная экологическая система	<b>Основное содержание</b>		<b>2</b>		ОК - 1 ОК - 2 ОК - 7
	<b>Теоретическое обучение:</b>		2		
	87.	Биосфера – живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В.И. Вернадского. Области биосферы и ее компоненты. Живое вещество биосферы и его функции.	1	О.2 с 212	
	88.	Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы. Глобальные экологические проблемы современности	1	О.2 с 217	
Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу	<b>Основное содержание</b>		<b>4</b>		ОК - 1 ОК - 2 ОК - 4 ОК - 7
	<b>Теоретическое обучение:</b>		2		
	89.	Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия. Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу. Воздействия на литосферу.	1	О.2 с 198	



	90.	Антропогенные воздействия на биотические сообщества. Углубленно изучаются отходы, связанные с определенной профессией/специальностью	1	конспект	
	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		
	91.	Практическое занятие «Отходы производства»	1	оформить отчет	
	92.	Практическое занятие «Отходы производства»	1	оформить отчет	
<b>Тема 4.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>4</b>		ОК - 2 ОК - 4 ОК - 7 ПК 4.2
	<b>Теоретическое обучение:</b>		<b>2</b>		
	93.	Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.).	1	конспект	
	94.	Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Биохимические аспекты рационального питания.	1	конспект	
	<b>Лабораторные занятия:</b>		<b>2</b>		
	95.	Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «Умственная работоспособность» Овладение методами определения показателей умственной работоспособности, объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов 2. Лабораторная работа «Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)» Изучение механизмов адаптации организма человека к низким и высоким температурам и объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов	1	оформить отчет	

	96.	Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «Умственная работоспособность» Овладение методами определения показателей умственной работоспособности, объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов 2. Лабораторная работа «Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)» Изучение механизмов адаптации организма человека к низким и высоким температурам и объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов	1	оформить отчет	
	<b>Контрольная работа</b>		<b>2</b>		
	97.	Теоретические аспекты экологии	1		
	98.	Теоретические аспекты экологии	1		
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>					
<b>Раздел 5. Биология в жизни</b>			<b>6</b>		ОК - 1 ОК - 2 ОК - 4 ПК 4.2
<b>Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>4</b>		
	<b>Теоретическое содержание:</b>		<b>4</b>		
	99.	Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии.	1	0.1 с 321	
	100.	Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии.	1	0.1 с 325	
	101.	Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие).	1	конспект	
	102.	Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие).	1	конспект	
<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>			

<b>Тема 5.2.1. Биотехнологии в промышленности</b>	103.	Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий. Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	1	Защита кейса
	104.	Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий. Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	1	Защита кейса
	<b>Основное содержание</b>		<b>2</b>	
	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>	
	105.	Развитие промышленной биотехнологий и ее применение в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Кейсы на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий (по группам). Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией).	1	Д.1 с313 - 315
	106.	Развитие промышленной биотехнологий и ее применение в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Кейсы на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий (по группам). Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией).	1	Д.1 с. 315 - 329
	107.	Дифференцированный зачет	1	
	108.	Дифференцированный зачет	1	
<b>Всего:</b>		<b>108</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Биологии», оснащенного оборудованием: мебель, доска, мел, наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов), техническими средствами обучения: компьютер с устройствами воспроизведения звука, принтер, мультимедиапроектор с экраном, указка-презентер для презентаций.

Лаборатория, оснащенная оборудованием для проведения занятий: микроскопы, секундомер, тонометр, лабораторная посуда (пробирки, подставки для пробирок, пинцеты, песок, ступки с пестиками, предметные и покровные стекла, стеклянные палочки, препаровальные иглы, фильтровальная бумага (салфетки), стаканы), гипертонический раствор хлорида натрия, 3%-ный раствор пероксида водорода, раствор йода в йодистом калии, глицерин, клубни картофеля, лист элодеи канадской, плод рябины обыкновенной (рябины или томата), лук репчатый, разведенные в воде дрожжи).

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

*Основные:*

1. Биология 10 класс: учебник для общеобразовательных организаций: углубл. уровень / В.В. Пасечник, А.А. Каменский, А.М. Рубцов [и др.]. – Москва: Просвещение, 2022. – 336 с. – Текст: непосредственный.

2. Биология 11 класс: учебник для общеобразовательных организаций: углубл. уровень / В.В. Пасечник, А.А. Каменский, А.М. Рубцов [и др.]. – Москва: Просвещение, 2022. – 320 с. – Текст: непосредственный.

*Дополнительные:*

1. Константинов, В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Константинов, А.Г. Резанов, Е.О. Фадеева. – 9-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. – 336 с. – Текст: непосредственный.

2. Паршутина, Л.А. Естествознание. Биология: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.А. Паршутина. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. – 352 с. – Текст: непосредственный.

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

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
	<b>Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого</b>	Контрольная работа «Молекулярный уровень организации живого»
ОК 02	Биология как наука. Общая характеристика жизни	Заполнение таблицы с описанием методов микроскопирования с их достоинствами и недостатками. Заполнение таблицы «Вклад ученых в развитие биологии» Заполнение сравнительной таблицы сходства и различий живого и не живого
ОК 01 ОК 02 ОК 04	Структурно-функциональная организация клеток	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Разработка ментальной карты по классификации клеток и их строению на про- и эукариотических и по царствам в мини группах Выполнение и защита лабораторных работ: «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)» Практическое занятие. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем
ОК 01 ОК 02	Структурно-функциональные факторы наследственности	Фронтальный опрос Разработка глоссария Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК
ОК 02	Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Фронтальный опрос Заполнение сравнительной таблицы характеристик типов обмена веществ
ОК 02 ОК 04	Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	Обсуждение по вопросам лекции Разработка ленты времени

		жизненного цикла
	<b>Раздел 2. Строение и функции организма</b>	Контрольная работа “Строение и функции организма”
ОК 02 ОК 04	Строение организма	Оцениваемая дискуссия Разработка ментальной карты тканей, органов и систем органов организмов (растения, животные, человек) с краткой характеристикой их функций
ОК 02	Формы размножения организмов	Фронтальный опрос Заполнение таблицы с краткой характеристикой и примерами форм размножения организмов
ОК 02 ОК 04	Онтогенез растений, животных и человека	Разработка ленты времени с характеристикой этапов онтогенеза отдельной группой животных и человека по микрогруппам Тест/опрос Составление жизненных циклов растений по отделам (моховидные, хвощевидные, папоротниковидные, голосеменные, покрытосеменные)
ОК 02 ОК 04	Закономерности наследования	Разработка глоссария Фронтальный опрос Тест по вопросам лекции Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания
ОК 01 ОК 02	Сцепленное наследование признаков	Тест Разработка глоссария Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания
ОК 01 ОК 02 ОК 04	Закономерности изменчивости	Тест. Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания
	<b>Раздел 3. Теория эволюции</b>	Контрольная работа “Теоретические аспекты эволюции жизни на Земле”
ОК 02	История эволюционного	Фронтальный опрос

ОК 04	учения. Микроэволюция	Разработка глоссария терминов Разработка ленты времени развития эволюционного учения
ОК 02 ОК 04	Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле	Оцениваемая дискуссия: использование аргументов, биологической терминологии и символики для доказательства родства организмов разных систематических групп Разработка ленты времени возникновения и развития жизни на Земле
ОК 02 ОК 04	Происхождение человека – антропогенез	Фронтальный опрос Разработка ленты времени происхождения человека
<b>Раздел 4. Экология</b>		
ОК 01 ОК 02 ОК 07	Экологические факторы и среды жизни	Тест по экологическим факторам и средам жизни организмов
ОК 01 ОК 02 ОК 07	Популяция, сообщества, экосистемы	Составление схем круговорота веществ, используя материалы лекции Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии
ОК 01 ОК 02 ОК 07	Биосфера - глобальная экологическая система	Оцениваемая дискуссия Тест
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	Влияние антропогенных факторов на биосферу	Тест Практическая работа “Отходы производства”
ОК 02 ОК 04 ОК 07	Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	Оцениваемая дискуссия Выполнение лабораторной работы на выбор: "Умственная работоспособность", "Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)"
<b>Раздел 5. Биология в жизни</b>		
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 4.2.	Биотехнологии в жизни каждого	Выполнение кейса на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых

		биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 4.2.	Промышленная биотехнология	Выполнение кейса на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 4.2.	Социально-этические аспекты биотехнологий	Выполнение кейса на анализ информации об этических аспектах развития биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 4.2.	Биотехнологии и технические системы	Выполнение кейса на анализ информации о развития биотехнологий с применением технических систем (по группам), представление результатов решения кейсов



**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОД.06 История»**

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

### 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### «История»

#### 1.4. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «История» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### 1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

##### 1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Главной целью общего исторического образования является формирование у обучающегося целостной картины российской и мировой истории, учитывающей взаимосвязь всех ее этапов, их значимость для понимания современного места и роли России в мире, важность вклада каждого народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по основным этапам развития российского государства и общества, а также современного образа России, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

##### 1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные <sup>10</sup>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный</li> </ul>	<p>-</p> <p>— оценивать их полноту и достоверность,</p> <p>с</p> <p>историческими источниками;</p> <p>-владеть комплексом хронологических умений, умение устанавливать причинно-следственные, пространственные связи исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени;</p>

<sup>10</sup> Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО от 12.08.2022г. № 732 для базового уровня изучения, для углубленного уровня изучения

	<p>признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	<p>-уметь анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времен до настоящего времени</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> <li>- на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и т.д.);</li> <li>- национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии,</li> </ul>

	<p>индивидуальной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников</li> <li>обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul>	<p>мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; уважения к историческому наследию народов России</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</li> <li>- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;</li> </ul> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экономических процессах XX – начала XXI в., знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, нэпа, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль Советского Союза в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса</li> <li>и других важнейших событий XX – начала XXI в.; особенности развития культуры народов СССР (России);</li> <li>- знать имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политической и культурное развитие России в XX –</li> </ul>



		<p>культуры, ценностные ориентиры;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать значимость роли России в мировых политических и социально-экономических процессах с древнейших времен до настоящего времени;</li> <li>- уметь характеризовать вклад российской культуры в мировую культуру;</li> <li>- иметь сформированность представлений о предмете, научных и социальных функциях исторического знания, методах изучения исторических источников</li> </ul>
--	--	--

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	<b>ЛР 1</b>
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	<b>ЛР 2</b>
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	<b>ЛР 3</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	<b>ЛР 4</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	<b>ЛР 5</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	<b>ЛР 6</b>
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<b>ЛР 7</b>
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	<b>ЛР 8</b>
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	<b>ЛР 9</b>

Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	<b>ЛР 10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	<b>ЛР 11</b>
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	<b>ЛР 12</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	<b>ЛР 13</b>
Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	<b>ЛР 14</b>
Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности	<b>ЛР 15</b>



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	
<b>Общий объем</b>	<b>176</b>
<i>в т.ч.</i>	
<b>Основное содержание</b>	<b>176</b>
<i>в т.ч.</i>	
<i>теоретическое обучение</i>	124
<i>практические занятия</i>	52
<b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	10
<i>в т.ч.</i>	
<i>теоретическое обучение</i>	10
<i>практические занятия</i>	-
<b>Индивидуальный проект (да/нет)**</b>	<b>нет</b>
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины ОД.05 История

Наименование разделов и тем	№ п/п	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, прикладной модуль (если предусмотрены)	Объем часов	Домашнее задание	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1		2	3	4	5
<b>Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)</b>			<b>24</b>		
<b>Тема 1.1. Россия и мир в годы Первой мировой войны</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>8</b>		ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 2,4
	1	Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале XX в. <sup>11</sup> Новейшая история: понятие, хронологические рамки, периодизация. Развитие индустриального общества. Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы. Мир империй - наследие XIX в. Империализм и колонии. Национализм. Старые и новые лидеры индустриального мира. Блоки великих держав: Тройственный союз, Антанта. Региональные конфликты и войны в конце XIX - начале XX в.	1	О. 10кл В.И. §с.4-13 Д.1. ч.2., §.63	
	2	Россия накануне Первой мировой войны: проблемы внутреннего развития, внешняя политика.	1	О. И,Р. 10кл § 1 Д.1, ч.2, §. 69	
	3	Причины и начало и ход Первой мировой войны. Стремление великих держав к переделу мира. Убийство в Сараево. Нападение Австро-Венгрии на Сербию. Вступление в войну европейских держав. Цели и планы сторон. Сражение на Марне. Позиционная война. Боевые действия на австро-германском и Кавказском фронтах, взаимодействие с союзниками по Антанте. Брусиловский прорыв и его значение. Изменения в составе воюющих блоков (вступление в войну Османской империи, Италии, Болгарии). Четверной союз. Верден. Сомма.	1	О. 10кл В.И. §2 Д.1, ч.2, §. 69	
	4	Люди на фронтах и в тылу. Националистическая пропаганда. Новые методы ведения войны. Власть и общество в годы войны. Положение населения в тылу воюющих стран. Вынужденные переселения, геноцид (трагедия русофилов Галиции, армянского народа и др.). Рост антивоенных настроений.	1	О. 10кл В.И. §2 Д.1, ч.2, §. 70	

<sup>11</sup> Жирным шрифтом выделены названия укрупненных блоков содержания.

		Завершающий этап войны. Объявление США войны Германии. Бои на Западном фронте. Революция в России и выход Советской России из войны. Капитуляция государств Четверного союза.			
	5	<p>Российское государство и общество в годы Первой мировой войны. Патриотический подъем на начальном этапе Первой мировой войны. Массовый героизм воинов. Людские потери. Политизация и начало морального разложения армии.</p> <p>Власть, экономика и общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Формирование военно-промышленных комитетов. Пропаганда патриотизма и восприятие войны обществом. Содействие гражданского населения армии и создание общественных организаций помощи фронту. Введение государством карточной системы снабжения в городе и разверстки в деревне.</p> <p>Нарастание экономического кризиса и смена общественных настроений. Кадровая чехарда в правительстве. Взаимоотношения представительной и исполнительной ветвей власти. Прогрессивный блок и его программа. Распутинщина и десакрализация власти. Политические партии и война: оборонцы, интернационалисты и пораженцы. Влияние большевистской пропаганды. Возрастание роли армии в жизни общества.</p>	1	О. 10кл И.Р. §3,4,5 Д.1, ч.2, §. 70	
	6	Итоги Первой мировой войны. Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны	1	О. 10кл В.И. §3 Д.1, ч.2, §. 70	
		<b>Практические занятия</b>	2		
	7	Итоги Первой мировой войны. Работа с картой	1	Д.1, ч.2, §. 70	
	8	Итоги Первой мировой войны. Работа с картой	1	О. 10кл В.И. с18-19. О. 10кл И.Р.с.22-23  Д.1, ч.2, §. 70	
<b>Тема 1.2.</b>		<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>		
<b>Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г.</b>	9	<p>Причины Великой российской революции и ее начальный этап. Понятие Великой российской революции, продолжавшейся от свержения самодержавия до создания Советского Союза. Три основных этапа: Февральская революция, Октябрьская революция, Гражданская</p>	1	О. 10кл ИР.. §4,5, конспект лекции Д.1.,ч.2, §.71	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 2,4

<b>Первые революционные преобразования большевиков</b>		война. Российская империя накануне революции. Территория и население. Объективные и субъективные причины обострения экономического и политического кризиса. Война как революционизирующий фактор. Национальные и конфессиональные проблемы. Незавершенность и противоречия модернизации. Основные социальные слои, политические партии и их лидеры накануне революции			
	10	Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Февраль - март: восстание в Петрограде и падение монархии. Конец Российской империи. Отклики внутри страны: Москва, периферия, фронт, национальные регионы. Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты.	1	О. 10кл И.Р. §4с.36-42 Д.1.,ч.2, §.71	
	11	Весна - лето 1917 г.: зыбкое равновесие политических сил при росте влияния большевиков во главе с В.И. Лениным. Июльский кризис и конец двоевластия. Восстановление патриаршества. Выступление Корнилова против Временного правительства. Провозглашение России республикой. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками 25 октября (7 ноября) 1917 г. В. И. Ленин как политический деятель.	1	О. 10кл И.Р. §4с.42-47 Д.1, ч.2, Д.1.,ч.2, §.71	
	12	Первые революционные преобразования большевиков. Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах. Борьба за армию. Декрет о мире и заключение Брестского мира. Национализация промышленности. Декрет о земле и принципы наделения крестьян землей. Отделение Церкви от государства. Созыв и разгон Учредительного собрания. Слом старого и создание нового госаппарата. Советы как форма власти. ВЦИК Советов. Совнарком. ВЧК по борьбе с контрреволюцией и саботажем. Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ). Первая Конституция РСФСР 1918 г.	ой и очение ле и 1	О. 10кл И.Р. §6 Д.1, ч.2, §. 71	
		<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>		
	13	Первые революционные преобразования большевиков. Работа с источниками	1	О. 10кл И.Р. §4-6, Д.1, ч.2, §. 71	
	14	Первые революционные преобразования большевиков. Работа с	1	О. 10кл И.Р. §4-6	

		источниками		Д.1, ч.2, §. 71	
<b>Тема 1.3. Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны</b>		<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>		
	15	<p>Причины и этапы Гражданской войны в России.</p> <p>Установление советской власти в центре и на местах осенью 1917 - весной 1918 г. Начало формирования основных очагов сопротивления большевикам. Ситуация на Дону. Позиция Украинской Центральной рады. Восстание чехословацкого корпуса.</p> <p>Гражданская война как общенациональная катастрофа. Человеческие потери. Причины, этапы и основные события Гражданской войны. Военная интервенция. Палитра антибольшевистских сил: их характеристика и взаимоотношения. Идеология Белого движения. Положение населения на территориях антибольшевистских сил. Будни села: красные продотряды и белые реквизиции.</p>	1	О. 10кл И.Р. §8 Д.1, ч.2, §. 71	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 2,4
	16	<p>Политика "военного коммунизма". Продразверстка, принудительная трудовая повинность, административное распределение товаров и услуг. Разработка плана ГОЭЛРО. Создание регулярной Красной Армии. Использование военспецов. Выступление левых эсеров. Красный и белый террор, их масштабы. Убийство царской семьи. Ущемление прав Советов в пользу чрезвычайных органов: ЧК, комбедов и ревкомов.</p>	1	О. 10кл И.Р. , С.141-148, §7,9 Д.1, ч.2, §. 71	
	17	<p>Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке. Польско-советская война. Поражение армии Врангеля в Крыму.</p> <p>Причины победы Красной Армии в Гражданской войне. -Вопрос о земле. Национальный фактор в Гражданской войне. Декларация прав народов России и ее значение. Эмиграция и формирование русского зарубежья. Последние отголоски Гражданской войны в регионах в конце 1921-1922 г</p>	1	О. 10кл И.Р. §9,10 Д.1, ч.2, §. 71	
	18	<p>Создание Государственной комиссии по просвещению и Пролеткульта. Наглядная агитация и массовая пропаганда коммунистических идей. Национализация театров и кинематографа. Пролетаризация вузов, организация рабфаков. Антирелигиозная пропаганда и секуляризация жизни общества. Ликвидация сословных привилегий. Законодательное закрепление равноправия полов.</p> <p>Повседневная жизнь. Городской быт: бесплатный транспорт, товары по карточкам, субботники и трудовые мобилизации. Комитеты бедноты</p>	1	О. 10кл И.Р. §11-12 Д.1, ч.2, §. 71	

		и рост социальной напряженности в деревне. Проблема массовой детской беспризорности			
		<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>		
	19	Революция и Гражданская война в России. Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны. Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, исторические революционные и военные песни, отражающие события Гражданской войны	1	О. 10кл И.Р. § 5-12 Д.1, ч.2, §. 71	
	20	Революция и Гражданская война в России. Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны. Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, исторические революционные и военные песни, отражающие события Гражданской войны	1	О. 10кл И.Р. §5-12 Д.1, ч.2, §. 71	
		<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
	21-22	*«Жизнь в катастрофе»: культура повседневности и стратегии выживания в годы великих потрясений (технологическая карта 1 примерного учебно-методического комплекса). Наш край в 1914-1922 гг.	2	О. 10кл И.Р. § 5-12, С.141-148 Д.1, ч.2, §. 71	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 2,4
<b>Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы</b>			<b>30</b>		
<b>Тема 2.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика</b>		<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>		
	23	Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в начале 20-х гг. Катастрофические последствия Первой мировой и Гражданской войн. Демографическая ситуация в начале 1920-х гг. Экономическая разруха. Голод 1921-1922 гг. и его преодоление. Реквизиция церковного имущества, сопротивление верующих и преследование священнослужителей. Крестьянские восстания в Сибири, на Тамбовщине, в Поволжье и другие. Кронштадтское восстание.	1	О. 10кл И.Р. §13 Д.1, ч.2, §. 71	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 2,4
	24	Отказ большевиков от "военного коммунизма" и переход к новой экономической политике (НЭП). Использование рыночных механизмов и товарно-денежных отношений для улучшения экономической ситуации. Замена продразверстки в деревне единым продналогом. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа 1922-1924 гг. Создание Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства. Учреждение в СССР звания Героя Труда (1927 г., с 1938 г. - Герой Социалистического Труда).	1	О. 10кл И.Р. §13,14 Д.1, ч.2, §. 71	

	25	<p>Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г. Ситуация в Закавказье и Средней Азии. Создание новых национальных образований в 1920-е гг. Политика "коренизации" и борьба по вопросу о национальном строительстве.</p> <p>Ликвидация небольшевистских партий и установление в СССР однопартийной политической системы. Смерть В. И. Ленина и борьба за власть. Ситуация в партии и возрастание роли партийного аппарата. Ликвидация оппозиции внутри ВКП(б) к концу 1920-х гг.</p>	1	О. 10кл И.Р. §15,16 Д.1, ч.2, §. 71	
	26	<p>Социальная политика большевиков. Положение рабочих и крестьян. Эмансипация женщин. Социальные лифты. Становление системы здравоохранения. Охрана материнства и детства. Борьба с беспризорностью и преступностью. Меры по сокращению безработицы. Положение бывших представителей "эксплуататорских классов". Деревенский социум: кулаки, середняки и бедняки. Сельскохозяйственные коммунуны, артели и ТОЗы</p>	1	О. 10кл И.Р. §15 Д.1, ч.2, §. 71	
		<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>		
	27	Противоречия политики НЭПа.	1	О. 10кл И.Р. §13-17 Д.1, ч.2, §. 71	
	28	Противоречия политики НЭПа. Однопартийная политическая система и «срастание» партийных и советских органов власти	1	О. 10кл И.Р. §13-17 Д.1, ч.2, §. 71	
<b>Тема 2.2. Советский Союз в конце 1920-х– 1930-е гг.</b>		<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>		
	29	Индустриализация в СССР. "Великий перелом". Перестройка экономики на основе командного администрирования. Форсированная индустриализация. Создание рабочих и инженерных кадров. Социалистическое соревнование. Ударники и стахановцы. Ликвидация частной торговли и предпринимательства. Кризис снабжения и введение карточной системы.	1	Д.1,ч.2, §80	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 2,4
	30	Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия. Раскулачивание. Сопротивление крестьян. Становление колхозного строя. Создание МТС. Голод в «зерновых» районах СССР в 1932-1933 гг. как следствие коллективизации.	1	О. 10кл И.Р. §20 Д.1, ч.2, §. 71	

	31	Крупнейшие стройки первых пятилеток в центре и национальных республиках. Строительство Московского метрополитена. Создание новых отраслей промышленности. Форсирование военного производства и освоения новой техники. Ужесточение трудового законодательства. Результаты, цена и издержки модернизации. Превращение СССР в аграрно-индустриальную державу. Ликвидация безработицы.	1	О. 10кл И.Р. §19 Д.1, ч.2, §. 71	
	32	Утверждение культа личности Сталина. Партийные органы как инструмент сталинской политики. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение цензуры. "История ВКП(б). Краткий курс". Усиление идеологического контроля над обществом. Введение паспортной системы. Массовые политические репрессии 1937-1938 гг. Результаты репрессий на уровне регионов и национальных республик. Репрессии против священнослужителей. ГУЛАГ. Роль принудительного труда в осуществлении индустриализации и в освоении труднодоступных территорий. Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения. Конституция СССР 1936 г.	1	О. 10кл И.Р. §21 Д.1, ч.2, §. 71	
		<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>		
	33	Итоги и цена советской модернизации. Организация дискуссии по методу «метаплана»	1	О. 10кл И.Р. §15,18 Д.1, ч.2, §. 71	
	34	Итоги и цена советской модернизации. Организация дискуссии по методу «метаплана»	1	О. 10кл И.Р. §18 Д.1, ч.2, §. 71	
<b>Тема 2.3.</b>		<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		
<b>Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг.</b>	35	Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни. Нэпманы и отношение к ним в обществе. "Коммунистическое чванство". Разрушение традиционной морали. Отношение к семье, браку, воспитанию детей. Советские обряды и праздники. Наступление на религию. Пролеткульт и нэпманская культура. Борьба с безграмотностью. Основные направления в литературе и архитектуре. Достижения в области киноискусства. Советский авангард. Создание национальной письменности и смена алфавитов. Деятельность Наркомпроса. Рабфаки. Культура и идеология.	1	Конспект лекции	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 2,4



	36	<p>Создание "нового человека". Пропаганда коллективистских ценностей. Воспитание интернационализма и советского патриотизма. Общественный энтузиазм периода первых пятилеток. Развитие спорта. Освоение Арктики. Эпопея челюскинцев. Престижность военной профессии и научно-инженерного труда. Учреждение звания Героя Советского Союза (1934) и первые награждения.</p> <p>Культурная революция. От обязательного начального образования к массовой средней школе. Установление жесткого государственного контроля над сферой литературы и искусства. Создание творческих союзов и их роль в пропаганде советской культуры. Социалистический реализм. Литература и кинематограф 1930-х гг.</p> <p>Наука в 1930-е гг. Академия наук СССР. Создание новых научных центров. Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Формирование национальной интеллигенции.</p> <p>Повседневность 1930-х гг. Снижение уровня доходов населения по сравнению с периодом нэпа. Деньги, карточки и очереди. Из деревни в город: последствия вынужденного переселения и миграции населения. Жилищная проблема. Коллективные формы быта. Возвращение к традиционным ценностям в середине 1930-х гг. Досуг в городе. Пионерия и комсомол. Военно-спортивные организации. Материнство и детство в 1930-е гг. Жизнь в деревне</p>	1	О. 10кл И.Р. §18 Д.1, ч.2, §. 71	
		<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>		
	37	Культурная революция и «угар НЭПа». Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, анализ произведений художественной литературы (Зощенко М.М., Островский Н.А., Булгаков М.А. и др.), исторических песен об «успехах народного хозяйства»	1	О. 10кл И.Р. §18 Д.1, ч.2, §. 71	
	38	Культурная революция и «угар НЭПа». Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, анализ произведений художественной литературы (Зощенко М.М., Островский Н.А., Булгаков М.А. и др.), исторических песен об «успехах народного хозяйства»	1	О. 10кл И.Р. §18,24 Д.1, ч.2, §. 71	
<b>Тема 2.4.</b>		<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>		ОК 01
<b>Революционные события 1918 – начала 1920-х гг.</b>	39	Мир в 1918-1939 гг.: от войны к миру. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе. Планы послевоенного устройства мира. 14 пунктов В. Вильсона. Парижская мирная	1	О. 10кл И.Р. §27 О. В.И.10 кл.§.3,4,5,6	ОК 04 ОК 06 ПК 2,4

<p><b>Версальско-Вашингтонская система. Мир в 1920-е – 1930-е гг. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг.</b></p>		<p>конференция. Лига Наций. Вашингтонская конференция. Версальско-Вашингтонская система.</p> <p>Революционные события 1918-1919 гг. в Европе. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Образование Коминтерна. Венгерская советская республика.</p> <p>Страны Европы и Северной Америки в 1920-1930-е гг.</p> <p>Рост влияния социалистических партий и профсоюзов. Приход лейбористов к власти в Великобритании. Зарождение фашистского движения в Италии; Б. Муссолини. Приход фашистов к власти и утверждение тоталитарного режима в Италии.</p> <p>Стабилизация 1920-х гг. Эра процветания в США. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и начало Великой депрессии. Проявления и социально-политические последствия кризиса. "Новый курс" Ф.Д. Рузвельта (цель, мероприятия, итоги). Кейнсианство. Государственное регулирование экономики.</p>		<p>Д.1, ч.2, §. 71</p>	
	<p>40</p>	<p>Альтернативные стратегии выхода из мирового экономического кризиса. Становление нацизма в Германии. НСДАП; А. Гитлер. Приход нацистов к власти. Нацистский режим в Германии (политическая система, экономическая политика, идеология). Нюрнбергские законы. Подготовка Германии к войне. Установление авторитарных режимов в странах Европы в 1920-1930-х гг.</p> <p>Борьба против угрозы фашизма. Тактика единого рабочего фронта и Народного фронта. Приход к власти и политика правительств Народного фронта во Франции, Испании. Франкистский мятеж и гражданская война в Испании (участники, основные сражения). Позиции европейских держав в отношении Испании. Советская помощь Испании. Оборона Мадрида. Поражение Испанской Республики. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг. Агрессия Японии против Китая (1931-1933). Итало-эфиопская война (1935). Инициативы СССР по созданию системы коллективной безопасности. Агрессивная политика Германии в Европе (оккупация Рейнской зоны, аншлюс Австрии). Судетский кризис. Мюнхенское соглашение и его последствия. Политика "умиротворения" агрессора. Создание оси Берлин - Рим - Токио. Японо-китайская война. Советско-японские конфликты у оз. Хасан и р. Халхин-Гол. Британско-франко-советские переговоры в Москве. Советско-германский договор о ненападении и его</p>	<p>1</p>	<p>О. В.И. 10кл. §.8,9,12 О.И.Р. 10§27,28 Д.1.,ч.2, §.74- 76</p>	

		последствия.			
41		<p>Страны Азии, Латинской Америки в 1918-1930-е гг.          Распад Османской империи. Провозглашение Турецкой Республики.          Курс преобразований М. Кемали Ататюрка. Страны Восточной и Южной Азии. Революция 1925-1927 гг. в Китае. Режим Чан Кайши и гражданская война с коммунистами. "Великий поход" Красной армии Китая. Национально-освободительное движение в Индии в 1919-1939 гг. Индийский национальный конгресс. М. К. Ганди.          Мексиканская революция 1910-1917 гг., ее итоги и значение. Реформы и революционные движения в латиноамериканских странах. Народный фронт в Чили.          Международные отношения в 1920-1930-х гг.          Версальская система и реалии 1920-х гг. Планы Дауэса и Юнга. Советское государство в международных отношениях в 1920-х гг. (Генуэзская конференция, соглашение в Рапалло, выход СССР из дипломатической изоляции). Пакт Бриана-Келлога. "Эра пацифизма".</p>	1		О.10 кл. В.И §.10—12 Д.1,ч.2, §76
42		<p>Развитие культуры в 1914-1930-х гг.          Научные открытия первых десятилетий XX в. (физика, химия, биология, медицина и другие). Технический прогресс в 1920-1930-х гг. Изменение облика городов.          "Потерянное поколение": тема войны в литературе и художественной культуре. Основные направления в искусстве. Модернизм, авангардизм, сюрреализм, абстракционизм, реализм. Ведущие деятели культуры первой трети XX в. Кинематограф 1920-1930-х гг. Тоталитаризм и культура. Массовая культура. Олимпийское движение</p>	1		О. В.И.10 кл. § 13-14 Д.1.,ч.2, §82
		<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>		
43		Распространение фашизма в Европе, Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряженности в 30-е гг. Работа с историческими источниками	1		О. В.И.10 кл. §.5-12, с.164-166 Д.1.,ч.2, §75
44		Распространение фашизма в Европе, Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряженности в 30-е гг. Работа с историческими источниками	1		О. В.И.10 кл. §.5-12, с.164-166  Д.1.,ч.2, §75

<b>Тема 2.5. Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны</b>		<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>		
	45	Внешняя политика СССР в 1920-е гг. Внешняя политика: от курса на мировую революцию к концепции построения социализма в одной стране. Деятельность Коминтерна как инструмента мировой революции. Договор в Рапалло. Выход СССР из международной изоляции. Вступление СССР в Лигу Наций.	1	О. ИР.10 кл. §17 Д.1.,ч.2, §81,83	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 2,4
	46	Возрастание угрозы мировой войны. Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. Советские добровольцы в Испании и в Китае. Вооруженные конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол.	1	О. ИР.10 кл. §13,27 Д.1.,ч.2, §81,83	
	47	СССР накануне Великой Отечественной войны.	1	О. ИР.10 кл. §28 Д.1.,ч.2, §83	
	48	Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР. Заключение договора о ненападении между СССР и Германией в 1939 г. Зимняя война с Финляндией. Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии; Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии	1	О. ИР.10 кл. §27 Д.1.,ч.2, §81,83	
		<b>Практические занятия</b>	2		
	49	Противоречия внешней политики СССР: деятельность НКВД и Коминтерна. Результативность внешней политики СССР межвоенного периода. Работа с историческими источниками и исторической картой	1	О. ИР.10 кл. §27 С.296-306, сообщения по истории Республики Крым Д.1.,ч.2, §81,83	
50	Противоречия внешней политики СССР: деятельность НКВД и Коминтерна. Результативность внешней политики СССР межвоенного периода. Работа с историческими источниками и исторической картой	1	О. ИР.10 кл. §27,28 С.296-306, сообщения по истории Республики Крым Д.1.,ч.2, §81,83		
		<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
51-52		«По плану ГОЭЛРО»: становление советской энергетики. Работники	2	О. ИР.10 кл.	ОК 01

		электростанций в годы великих свершений (технологическая карта 2 примерного учебно-методического комплекса) Наш край в 1920-1930-е гг.		§27,28, сообщения по истории Республики Крым  Д.1.,ч.2, §80	ОК 04 ОК 06 ПК 2,4
<b>Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы</b>			<b>32</b>		
<b>Тема 3.1. Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)</b>		<b>Основное содержание</b>	<b>10</b>		
	53	Начало Второй мировой войны. Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу и начало мировой войны. Стратегические планы главных воюющих сторон. Разгром Польши. Блицкриг. "Странная война". Советско-финляндская война и ее международные последствия. Захват Германией Дании и Норвегии. Разгром Франции и ее союзников. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников на Балканах. Положение в оккупированных странах. "Новый порядок". Нацистская политика геноцида, холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления. Партизанская война в Югославии.	1	О. И.Р.10 кл. §29 О. В.И.10 кл. §15  Д.1,ч.2, §84	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 2,4
	54	1941 год. Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане. Нападение Германии на СССР. Планы Германии в отношении СССР; план "Барбаросса", план "Ост". Соотношение сил противников на 22 июня 1941 г. Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. Начало Великой Отечественной войны. Ход событий на советско-германском фронте в 1941 г. Брестская крепость. Массовый героизм воинов, представителей всех народов СССР. Причины поражений Красной Армии на начальном этапе войны. Чрезвычайные меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны. Роль партии в мобилизации сил на отпор врагу. Создание дивизий народного ополчения. Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны.	1	О. И.Р.10 кл. §29-31 Д.1,ч.2, §85	

55	<p>Битва за Москву. Наступление гитлеровских войск: Москва на осадном положении. Парад 7 ноября 1941 г. на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Наступательные операции Красной Армии зимой - весной 1942 г. Итоги Московской битвы. Блокада Ленинграда. Героизм и трагедия гражданского населения. Эвакуация ленинградцев. Дорога жизни.</p> <p>Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте.</p>	1	О. И.Р.10 кл. §30,31 Д.1,ч.2, §85
56	<p>Нацистский оккупационный режим. Генеральный план "Ост". Нацистская пропаганда. Массовые преступления гитлеровцев против советских граждан. Концлагеря и гетто. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР. Нацистский плен. Уничтожение военнопленных и медицинские эксперименты над заключенными. Угон советских людей в Германию. Разграбление и уничтожение культурных ценностей.</p> <p>Начало массового сопротивления врагу. Восстания в нацистских лагерях. Развертывание партизанского движения.</p> <p>Нападение японских войск на Перл-Харбор, вступление США в войну. Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз</p>	1	О. И.Р.10 кл. §30,31 Д.1,ч.2, §85
	<b>Практические занятия</b>	6	
57	Причины и начало Второй мировой войны. Работа с исторической картой и историческими источниками.	1	Д.1,ч.2, §83
58	Причины и начало Второй мировой войны. Работа с исторической картой и историческими источниками.	1	Д.1,ч.2, §83
59	Причины и начало Второй мировой войны. Работа с исторической картой и историческими источниками.	1	Д.1,ч.2, §83
60	Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Работа с исторической картой и историческими источниками	1	Д.1,ч.2, §84
61	Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Работа с исторической картой и историческими источниками	1	Д.1,ч.2, §84

	62	Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Работа с исторической картой и историческими источниками	1	Д.1,ч.2, §84	
<b>Тема 3.2. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>8</b>		
	63	Коренной перелом в войне. Сталинградская битва. Германское наступление весной - летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Дом Павлова. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне.	1	О. И.Р.10 кл. §33 Д.1,ч.2, §85	
	64	Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда. Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Танковые сражения под Прохоровкой и Обоянью. Переход советских войск в наступление. Итоги и значение Курской битвы. Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной Армии летом - осенью 1943 г.	1	О. И.Р.10 кл. §34,35 Д.1,ч.2, §85	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 2,4
	65	За линией фронта. Развертывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом. Сотрудничество с врагом (коллаборационизм): формы, причины, масштабы. Создание гитлеровцами воинских формирований из советских военнопленных. Антисоветские национальные военные формирования в составе вермахта. Судебные процессы на территории СССР над военными преступниками и пособниками оккупантов в 1943-1946 гг	1	О. И.Р.10 кл. §30 Д.1,ч.2, §85	
	66	Война в Северной Африке. Высадка союзнических войск в Италии и падение режима Муссолини. Перелом в войне на Тихом океане. Тегеранская конференция. "Большая тройка"	1	Д.1,ч.2, §85	
		<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	67	Работа с исторической картой	1	С.233, 241,256	

	68	Работа с исторической картой	1	С.233, 241	
	69	Работа с исторической картой	1	С.233, 241	
	70	Работа с исторической картой	1	С.233, 241,256	
<b>Тема 3.3. Человек и культура в годы Великой Отечественной войны</b>		<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		
	71	Человек и война: единство фронта и тыла. "Все для фронта, все для победы!". Трудовой подвиг народа. Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь населения фронту. Повседневность военного времени. Фронтовая повседневность. Боевое братство. Женщины на войне. Письма с фронта и на фронт. Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве. Карточная система и нормы снабжения в городах. Положение в деревне. Стратегии выживания в городе и на селе. Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей. Культурное пространство в годы войны. Песня "Священная война" - призыв к сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Песенное творчество и фольклор. Кино военных лет. Государство и Церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками.	1	Д.1,ч.2, §85	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 2,4
	72	Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватулин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне	1	Д.1,ч.2, §85	
		<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>		
	73	Работа с историческими источниками: анализ исторических плакатов, военных песен, творчества Твардовского А.Т., Эринбурга И.Г., Бека А.А., Симонова К.М.	1		



	74	Работа с историческими источниками: анализ исторических плакатов, военных песен, творчества Твардовского А.Т., Эринбурга И.Г., Бека А.А., Симонова К.М.	1		
<b>Тема 3.4. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>8</b>		
	75	Освобождение Правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск в Белоруссии и Прибалтике. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной Армии. Встреча на Эльбе. Висло-Одерская операция. Битва за Берлин. Капитуляция Германии. Репатриация советских граждан в ходе войны и после ее окончания.	1	Д.1,ч.2, §85	
	76	Война и общество. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Реевакуация и нормализация повседневной жизни. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви.	1	Д.1,ч.2, §89	
	77	Открытие второго фронта в Европе. Восстания против оккупантов и их пособников в европейских странах. Конференции руководителей ведущих держав Антигитлеровской коалиции; Ялтинская конференция 1945 г.: основные решения. Роль СССР в разгроме нацистской Германии и освобождении народов Европы. Потсдамская конференция. Судьба послевоенной Германии. Политика денацификации, демилитаризации, демонополизации, демократизации (четыре "Д"). Советско-японская война 1945 г. Разгром Квантунской армии. Ядерные бомбардировки японских городов американской авиацией и их последствия. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Итоги Второй мировой войны.	1	О. И.Р.10 кл. §37-38,39-40 Д.1,ч.2, §85	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 2,4
	78	Создание ООН. Осуждение главных военных преступников. Нюрнбергский и Токийский судебные процессы. Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в победу Антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменение политической карты мира	1	О. И.Р.10 кл. §37-38, 39-40 Д.1,ч.2, §85	
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>		
79	<b>Завершающий период Великой Отечественной войны. Разгром милитаристской Японии.</b> Работа с исторической картой. Уроки войны.	1	О. И.Р.10 кл. §37-40,		

		Дискуссия по методу дебатов		с. 472-481 О. В.И. 10 кл. § 18 Д.1.,ч.2. §.84, 85	
	80	<b>Завершающий период Великой Отечественной войны. Разгром милитаристской Японии.</b> Работа с исторической картой. Уроки войны. Дискуссия по методу дебатов	1	О. И.Р.10 кл. §37-40, с. 472-481 О. В.И. 10 кл. § 18 Д.1.,ч.2. §.84, 85	
	81	<b>Завершающий период Великой Отечественной войны.</b> Разгром милитаристской Японии. Работа с исторической картой. Уроки войны. Дискуссия по методу дебатов	1	О. И.Р.10 кл. §37-40, с. 472-481 О. В.И. 10 кл. § 18, с.196,с.210-211 Д.1.,ч.2. §.84, 85	
	82	<b>Завершающий период Великой Отечественной войны. Разгром милитаристской Японии.</b> Работа с исторической картой. Уроки войны. Дискуссия по методу дебатов	1	О. И.Р.10 кл. §37-40, с. 472-481 О. В.И. 10 кл. § 18, .210-211 Д.1.,ч.2. §.84, 85	
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>					
83-84		<b>Медицина в годы Великой Отечественной войны. Подвиг медицинских работников на фронте и в тылу</b> (технологическая карта 3 примерного учебно-методического комплекса) Наш край в 1941-1945 гг. <b>Посещение Музея святителя Луки Воинов-Ясенецкого.</b>	2	О. И.Р.10 кл. §36 Д.1.,ч.2. §, 85	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 2,4
<b>Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир</b>			<b>32</b>		
<b>Тема 4.1.</b>		<b>Основное содержание</b>	<b>10</b>		
<b>Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая</b>	85	<b>Основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940-х - 2020-х гг.</b> От мира к холодной войне. Речь У. Черчилля в Фултоне. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Разделенная Европа. Раскол Германии и образование двух германских государств. Совет экономической	1	О. В.И.11 кл. §1,15-16,17-18 Д.1.,ч.2. §.86	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 2,4

<p><i>половина половине века)</i>      <b>XX</b></p>	<p>взаимопомощи. Формирование двух военно-политических блоков (НАТО и ОВД).</p> <p>Международные кризисы и региональные конфликты в годы холодной войны (Берлинские кризисы, Корейская война, войны в Индокитае, Суэцкий кризис, Карибский (Кубинский) кризис). Создание Движения неприсоединения. Гонка вооружений. Война во Вьетнаме.</p> <p>Разрядка международной напряженности в конце 1960-х - первой половине 1970-х гг. Договор о запрещении ядерных испытаний в трех средах. Договор о нераспространении ядерного оружия (1968). Пражская весна 1968 г. и ввод войск государств - участников ОВД в Чехословакию. Урегулирование германского вопроса (договоры ФРГ с СССР и Польшей, четырехстороннее соглашение по Западному Берлину). Договоры об ограничении стратегических вооружений (ОСВ). Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (Хельсинки, 1975 г.).</p> <p>Ввод советских войск в Афганистан (1979). Возвращение к политике холодной войны. Нарастание стратегических вооружений. Американский проект СОИ. Провозглашение советской концепции нового политического мышления в 1980-х гг. Революции 1989-1991 гг. в странах Центральной и Восточной Европы, их внешнеполитические последствия. Распад СССР и восточного блока.</p>			
	<p>86      <b>Соединенные Штаты Америки. Послевоенный экономический подъем.</b> Развитие постиндустриального общества. Общество потребления. Демократы и республиканцы у власти: президенты США и повороты политического курса. Социальные движения (борьба против расовой сегрегации, за гражданские права, выступления против войны во Вьетнаме). Внешняя политика США во второй половине XX - начале XXI в. Развитие отношений с СССР, Российской Федерацией.</p>	1	О. В.И.11 кл. §2-3,4 Д.1,ч.2, §89	
	<p>87      <b>Страны Западной Европы. Экономическая и политическая ситуация в первые послевоенные годы.</b> Научно-техническая революция. Становление социально ориентированной рыночной экономики. Германское "экономическое чудо". Установление V республики во Франции. Лейбористы и консерваторы в Великобритании. Начало европейской интеграции (ЕЭС). "Бурные шестидесятые". "Скандинавская -модель" социально-экономического</p>	1	О. В.И.11 кл. §5-6 Д.1.,ч.2. §.87	

	развития. Падение диктатур в Греции, Португалии, Испании. Экономические кризисы 1970-х - начала 1980-х гг. Неоконсерватизм. Европейский союз.			
88	<b>Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX - начале XXI в. Революции второй половины 1940-х гг. и установление режимов «народной демократии». СЭВ и ОВД. Достижения и проблемы социалистического развития в 1950-е гг. Выступления в ГДР (1953), Польше и Венгрии (1956). Югославская модель социализма. Пражская весна 1968 г. и ее подавление. Движение "Солидарность" в Польше. Перестройка в СССР и страны восточного блока. Революции 1989-1990 гг. в странах Центральной и Восточной Европы. Распад ОВД, СЭВ. Образование новых государств на постсоветском пространстве.</b>	1	О. В.И.11 кл. §5-6 Д.1.,ч.2. §.88	
89	<b>Страны Азии, Африки во второй половине XX в.: проблемы и пути модернизации.</b> Обретение независимости и выбор путей развития странами Азии и Африки. Страны Восточной, Юго-Восточной и Южной Азии. Освободительная борьба и провозглашение национальных государств в регионе. Китай: провозглашение республики; социалистический эксперимент; Мао Цзэдун и маоизм; экономические реформы конца 1970-х - 1980-х гг. и их последствия; современное развитие. Разделение Вьетнама и Кореи на государства с разным общественно-политическим строем. Индия: провозглашение независимости; курс Неру; внутренняя и внешняя политика современного индийского государства. Успехи модернизации. Япония после Второй мировой войны: от поражения к лидерству. Восстановление суверенитета страны. Японское "экономическое чудо". Новые индустриальные страны (Сингапур, Южная Корея). Страны Ближнего Востока и Северной Африки. Турция: политическое развитие, достижения и проблемы модернизации. Иран: реформы 1960-1970-х гг.; исламская революция. Афганистан: смена политических режимов, роль внешних сил. Провозглашение независимых государств на Ближнем Востоке и в Северной Африке. Палестинская проблема. Создание государства	1	О. В.И.11 кл. §7,8,9,11 О. И.Р. §23 Д.1.,ч.2. §.89	

	Израиль. Египет: выбор пути развития; внешнеполитический курс. Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и попытки урегулирования на Ближнем Востоке. Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии.			
90	<b>Страны Тропической и Южной Африки. Этапы провозглашения независимости ("год Африки", 1970-1980-е гг.).</b> Выбор путей развития. Попытки утверждения демократических режимов и возникновение диктатур. Организация Африканского единства. Система апартеида на юге Африки и ее падение. Сепаратизм. Гражданские войны и этнические конфликты в Африке. Страны Латинской Америки во второй половине XX в. Положение стран Латинской Америки в середине XX в.: проблемы внутреннего развития, влияние США. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Националреформизм. Революция на Кубе. Диктатуры и демократизация в странах Латинской Америки. Революции конца 1960-х - 1970-х гг. (Перу, Чили, Никарагуа)	1	<i>Изучить</i> О. В.И.11 кл. §8-10,12,13-14, <i>конспект лекции</i>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>		
91	<b>Послевоенное изменение политических границ в Европе.</b> Изменение этнического состава стран Восточной Европы как следствие геноцидов и принудительных переселений. Работа с картой.	1	О. В.И.11 кл. §7-1, <i>конспект лекции</i> Д.1.,ч.2. §.92	
92	<b>Послевоенное изменение политических границ в Европе.</b> Изменение этнического состава стран Восточной Европы как следствие геноцидов и принудительных переселений. Работа с картой.	1	О. В.И.11 кл. §7-18, <i>Конспект лекции</i> Д.1.,ч.2. §.92	
93	Причины и этапы «холодной войны». Работа с исторической картой. Политика «разрядки»: успехи и проблемы	1	О. В.И.11 кл. §7-18, <i>конспект лекции</i> Д.1.,ч.2. §.92	
94	Причины и этапы «холодной войны». Работа с исторической картой. Политика «разрядки»: успехи и проблемы	1	О. В.И.11 кл. §7-18, <i>конспект лекции</i> Д.1.,ч.2. §.92	
<b>Тема 4.2.</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		ОК 01
<b>СССР в 1945–</b>	<b>95 Влияние последствий войны на советскую систему и общество.</b>	1	О. И.Р.11 кл.	ОК 04

<i>1953 гг.</i>		<p>Разруха. Демобилизация армии. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности.</p> <p>Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Ремонтные, их размеры и значение для экономики. Советский атомный проект, его успехи и значение. Начало гонки вооружений. Положение на послевоенном потребительском рынке. Колхозный рынок. Голод 1946-1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947).</p> <p>Сталин и его окружение. Ужесточение административно-командной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти. Усиление идеологического контроля. Послевоенные репрессии. "Ленинградское дело". Борьба с космополитизмом. "Дело врачей".</p> <p>Сохранение трудового законодательства военного времени на период восстановления разрушенного хозяйства. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений.</p>		§1,2,3, <i>конспект лекции</i> Д.1,ч.2, §94	ОК 06 ПК 2,4
	96	<p><b>Рост влияния СССР на международной арене. Начало холодной войны. Доктрина Трумэна. План Маршалла.</b> Формирование биполярного мира. Советизация Восточной и Центральной Европы. Взаимоотношения со странами народной демократии. Создание Совета экономической взаимопомощи. Организация Североатлантического договора (НАТО). Создание по инициативе СССР Организации Варшавского договора. Война в Корее</p>	1	О. И.Р.11 кл. §4 <i>конспект лекции</i> Д.1.,ч.2. §.86	
<i>Тема 4.3. СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.</i>		<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>		
	97	<p><b>Смена политического курса. Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Переход политического лидерства к Н.С. Хрущеву.</b> Первые признаки наступления оттепели в политике, экономике, культурной сфере. XX съезд партии и разоблачение культа личности Сталина. Реакция на доклад Хрущева в стране и мире. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Возвращение депортированных народов. Особенности национальной политики. Утверждение единоличной власти Хрущева.</p> <p>Культурное пространство и повседневная жизнь. Изменение общественной атмосферы. Шестидесятники. Литература, кинематограф,</p>	1	О. И.Р.11 кл. §5-9 <i>конспект лекции</i> Д.1,ч.2, §88	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 2,4

	театр, живопись: новые тенденции. Образование и наука. Приоткрытие железного занавеса. Всемирный фестиваль молодежи и студентов 1957 г. Популярны формы досуга. Неофициальная культура. Хрущев и интеллигенция. Антирелигиозные кампании. Гонения на Церковь. Диссиденты. Самиздат и тамиздат.		
98	<p><b>Социально-экономическое развитие СССР. "Догнать и перегнать Америку".</b> Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель.</p> <p>Научно-техническая революция в СССР. Военный и гражданский секторы экономики. Создание ракетно-ядерного щита. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полеты Ю.А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В.В. Терешковой. Влияние НТР на перемены в повседневной жизни людей.</p> <p>Реформы в промышленности. Переход от отраслевой системы управления к совнархозам. Расширение прав союзных республик. Изменения в социальной и профессиональной структуре советского общества к началу 1960-х гг. Преобладание горожан над сельским населением. Положение и проблемы рабочего класса, колхозного крестьянства и интеллигенции. Востребованность научного и инженерного труда.</p>	1	О. И.Р11 кл. §6-9 <i>конспект лекции</i> Д.1,ч.2, §88
99	<p><b>XXII съезд КПСС и Программа построения коммунизма в СССР. Воспитание "нового человека".</b> Бригады коммунистического труда. Общественные формы управления. Социальные программы. Реформа системы образования. Пенсионная реформа. Массовое жилищное строительство. Рост доходов населения и дефицит товаров народного потребления.</p>	1	О. И.Р11 кл. §8,9 <i>конспект лекции</i> Д.1,ч.2, §88
100	<p><b>Внешняя политика. СССР и страны Запада. Международные военно-политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания</b> (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис 1962 г.). СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальных систем и борьба за влияние в странах третьего мира.</p> <p>Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Новочеркасские события. Смещение Н.С.</p>	1	О. И.Р11 кл. §10, <i>конспект лекции</i> Д.1,ч.2, §95

		Хрущева			
		<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>		
	101	Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Научно-техническая революция в СССР. Дискуссия по методу «метаплана»	1	О. И.Р.11 кл. § 5-9, Д.1.,ч.2. §.95	
	102	Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Научно-техническая революция в СССР. Дискуссия по методу «метаплана»	1	О. И.Р.11 кл. § 5-9, Д.1.,ч.2. §.95	
<i>Тема 4.4. Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.</i>		<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>		
	103	<b>Советское государство и общество в середине 1960-х - начале 1980-х гг.</b> Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Десталинизация и ресталинизация. Экономические реформы 1960-х гг. Новые ориентиры аграрной политики. Косыгинская реформа. Конституция СССР 1977 г. Концепция "развитого социализма".	1	О. И.Р.11 кл. § 11 Д.1,ч.2, §96	
	104	<b>Нарастание застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Замедление темпов развития.</b> Новые попытки реформирования экономики. Цена сохранения СССР статуса сверхдержавы. Рост масштабов и роли ВПК. Трудности развития агропромышленного комплекса. Советские научные и технические приоритеты. Создание топливно-энергетического комплекса (ТЭК). Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Популярные формы досуга населения. Уровень жизни разных социальных слоев. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные настроения. Потребительские тенденции в советском обществе. Дефицит и очереди.	1	О. И.Р.11 кл. § 12	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 2,4
	105	<b>Развитие физкультуры и спорта в СССР. XXII летние Олимпийские игры 1980 г. в Москве.</b> Литература и искусство: поиски новых путей. Авторское кино. Авангардное искусство. Неформалы (КСП, движение КВН и другие). Диссидентский вызов. Борьба с	1	О. И.Р.11 кл. § 15 Д.1,ч.1, §13	



		инакомыслием. Судебные процессы. Цензура и самиздат.			
	106	<b>Новые вызовы внешнего мира. Между разрядкой и конфронтацией. Возрастание международной напряженности. Холодная война и мировые конфликты.</b> Пражская весна и снижение международного авторитета СССР. Достижение военно-стратегического паритета с США. Политика разрядки. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ) в Хельсинки. Ввод войск в Афганистан. Подъем антикоммунистических настроений в Восточной Европе. Кризис просоветских режимов. Л.И. Брежнев в оценках современников и историков	1	О. И.Р.11 кл. § 17 Д.1,ч.1, §14	
		<b>Практические занятия. Посещение Музея холодной войны «Подземный Севастополь».</b>	2		
	107	<b>Общественно-политическая жизнь в СССР в середине 60-х – начале 80-х гг.</b> Внешняя политика СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Работа с историческими источниками	1	О. И.Р.11 кл. § 17 Д.1,ч.1, §13	
	108	<b>Общественно-политическая жизнь в СССР в середине 60-х – начале 80-х гг.</b> Внешняя политика СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Работа с историческими источниками	1	О. И.Р.11 кл. § 17	
		<b>Основное содержание</b>	6		
<b>Тема 4.5. Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)</b>	109	<b>Политика перестройки. Распад СССР (1985-1991).</b> Наращение кризисных явлений в социально-экономической и идейно-политической сферах. Резкое падение мировых цен на нефть и его негативные последствия для советской экономики. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы. Антиалкогольная кампания 1985 г. и ее противоречивые результаты. Чернобыльская трагедия. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Законы о госпредприятии и об индивидуальной трудовой деятельности. Принятие закона о приватизации государственных предприятий.	1	О. И.Р.11 кл. § 18,19 Д1, ч.2 §15,16	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 2,4
	110	<b>Гласность и плюрализм. Политизация жизни и подъем гражданской активности населения.</b> Либерализация цензуры. Общественные настроения и дискуссии в обществе. Отказ от догматизма в идеологии. Вторая волна десталинизации. История страны как фактор политической жизни. Отношение к войне в Афганистане. Неформальные политические объединения. Новое мышление М.С. Горбачева. Изменения в советской внешней	1	О. И.Р.11 кл. § 20,21 Д..1, ч.2 . §15-18,21	

	<p>политике. Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы. Завершение холодной войны.</p> <p>Демократизация советской политической системы. XIX конференция КПСС и ее решения. Альтернативные выборы народных депутатов. Съезды народных депутатов - высший орган государственной власти. I съезд народных депутатов СССР и его значение. Демократы первой волны, их лидеры и программы. Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиции республиканских лидеров и национальных элит.</p>			
111	<p><b>Последний этап перестройки: 1990-1991 гг. Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС.</b> Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. I съезд народных депутатов РСФСР и его решения. Противостояние союзной и российской власти. Введение поста Президента и избрание М.С. Горбачева Президентом СССР. Избрание Б.Н. Ельцина Президентом РСФСР. Углубление политического кризиса.</p> <p>Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Дискуссии о путях обновления Союза ССР. Ново-Огаревский процесс и попытки подписания нового Союзного договора. "Парад суверенитетов". Референдум о сохранении СССР. Превращение экономического кризиса в стране в ведущий политический фактор. Нарастание разбалансированности в экономике. Введение карточной системы снабжения. Реалии 1991 г.: конфискационная денежная реформа, трехкратное повышение государственных цен, пустые полки магазинов.</p> <p>Разработка союзным и российским руководством программ перехода к рыночной экономике. Радикализация общественных настроений. Забастовочное движение. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях.</p>	1	О. И.Р.11 кл. § 22,23 Д.1, ч.2 §15,16,20,21	
112	<p><b>Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Планы ГКЧП и защитники Белого дома. Победа Ельцина. Ослабление</b></p>	1	О. И.Р.11 кл.	

		<b>союзной власти.</b> Распад структур КПСС. Оформление фактического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ). Реакция мирового сообщества на распад СССР. Россия как преемник СССР на международной арене		§ 21-23 Д.1, ч.2 §20,21	
		<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>		
	113	Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг. Дебаты «за» и «против»	1	О. И.Р.11 кл. § 19-23,с.269-276 Д.1, ч.2 §20,21	
	114	Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг. Дебаты «за» и «против»	1	О. И.Р.11 кл. § 19-23 Д.1, ч.2 §20,21, <i>Изучить конспект лекции</i>	
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>					
	115-116	<b>Успехи и проблемы атомной энергетики в СССР. Советские атомщики на службе Родине.</b> ( <i>технологическая карта 4 примерного учебно-методического комплекса</i> ). Наш край в 1945-1991 гг.	2	О. И.Р.11 кл. §13, Подготовка индивидуальных сообщений	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 2,4
<b>Раздел 5.</b>			<b>26</b>		
<b>Российская Федерация</b>	<b>5.1.</b>	<b>Тема</b> <b>Становление новой России (1992–1999 гг.)</b>			
	117	<b>Основное содержание</b> <b>Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Правительство реформаторов во главе с Е.Т. Гайдаром.</b> Начало радикальных экономических преобразований. Либерализация цен. "Шоковая терапия". Ваучерная приватизация. Гиперинфляция, рост цен и падение жизненного уровня населения. Безработица. Черный рынок и криминализация жизни. Рост недовольства граждан первыми результатами экономических реформ.	<b>6</b>  1	О. И.Р.11 кл. § 24,25 Д.1, ч.2 § 21	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 2,4
	118	<b>Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации.</b> Указ Б.Н. Ельцина № 1400 и его оценка Конституционным судом. Возможность мирного выхода из политического кризиса. Трагические события осени 1993 г. в Москве.	1	О. И.Р.11 кл. § 24,25, 26 Д.1, ч.2. §22	

Всенародное голосование (плебисцит) по проекту Конституции России

	<p>1993 г. Ликвидация Советов и создание новой системы государственного устройства. Принятие Конституции России 1993 г. и ее значение. Становление российского парламентаризма. Разделение властей. Проблемы построения федеративного государства. Утверждение государственной символики.</p> <p>Обострение межнациональных и межконфессиональных отношений в 1990-е гг. Подписание Федеративного договора (1992) и отдельных соглашений центра с республиками. Взаимоотношения центра и субъектов Федерации. Военно-политический кризис в Чеченской Республике.</p>			
119	<p><b>Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Роль иностранных займов.</b> Тенденции деиндустриализации и увеличения зависимости экономики от мировых цен на энергоносители. Ситуация в российском сельском хозяйстве и увеличение зависимости от экспорта продовольствия. Финансовые пирамиды. <b>Дефолт 1998 г. и его последствия.</b></p> <p><b>Повседневная жизнь россиян в условиях реформ.</b> Свобода средств массовой информации (далее - СМИ). Свобода предпринимательской деятельности. Возможность выезда за рубеж. Кризис образования и науки. Социальная поляризация общества и смена ценностных ориентиров. Безработица и детская беспризорность. Проблемы русскоязычного населения в бывших республиках СССР.</p>	1	О. И.Р.11 кл. § 24,25 Д..1, ч.2 §22	
120	<p><b>Новые приоритеты внешней политики. Россия - правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения Россией статуса ядерной державы.</b> Взаимоотношения с США и странами Запада. Россия на постсоветском пространстве. СНГ и союз с Белоруссией. Военно-политическое сотрудничество в рамках СНГ.</p> <p>Российская многопартийность и строительство гражданского общества. Основные политические партии и движения 1990-х гг., их лидеры и платформы. Кризис центральной власти. Обострение ситуации на Северном Кавказе. Вторжение террористических группировок в Дагестан. Добровольная отставка Б.Н. Ельцина</p>	1	О. И.Р.11 кл. § 25,26 Д..1, ч.2 §21,29	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>		

	121	<b>Повседневная жизнь россиян в условиях реформ.</b> Занятие с использованием музейно-педагогических технологий	1	О. И.Р.11 кл. § 24,25 Д.1, ч.2 §28	
	122	<b>Повседневная жизнь россиян в условиях реформ.</b> Занятие с использованием музейно-педагогических технологий	1	О. И.Р.11 кл. § 24,25 Д.1, ч.2 п.28	
<i>Тема 5.2. Современный мир. Глобальные проблемы человечества</i>		<i>Основное содержание</i>	10		
	123	<b>Современный мир. Глобальные проблемы человечества. Существование и распространение ядерного оружия. Проблема природных ресурсов и экологии. Проблема беженцев. Эпидемии в современном мире. Процессы глобализации и развитие национальных государств.</b>	1	О. И.Р.11 кл. § 24,25 В.И. § 17-18 Д.1, ч.2 §29	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 2,4
	124	<b>Внешняя политика США конце XX - начале XXI в. Развитие отношений с Российской Федерацией. Европейский союз. Разделение Чехословакии. Распад Югославии и война на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Развитие восточноевропейских государств в XXI в. (экономика, политика, внешнеполитическая ориентация, участие в интеграционных процессах).</b>	1	В.И. § 17-18 Д.1, ч.2 §29 Д.1, ч.2, §92	
	125	<b>«Оранжевые» революции на постсоветском пространстве.</b>	1		
	126	<b>Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии. "Левый поворот" в Латинской Америке в конце XX в.</b>	1	В.И. § 17-18 Д.1, ч.2, §92	
	127	<b>Развитие науки и культуры во второй половине XX - начале XXI в. Развитие науки во второй половине XX - начале XXI в. (ядерная физика, химия, биология, медицина). Научно-техническая революция. Использование ядерной энергии в мирных целях. Достижения в области космонавтики (СССР, США). Развитие электротехники и робототехники. Информационная революция. Интернет.</b>	1	О. И.Р.11 кл. § 32-33	
128	<b>Течения и стили в художественной культуре второй половины XX - начала XXI в.: от модернизма к постмодернизму. Литература. Живопись. Архитектура: новые технологии, концепции,</b>	1	О. И.Р.11 кл. § 32-33		

		<i>художественные решения. Дизайн. Кинематограф. Музыка: развитие традиций и авангардные течения. Джаз. Рок-музыка. Массовая культура. Молодежная культура</i>			
		<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>		
	129	<b>«Оранжевые» революции на постсоветском пространстве и в развивающихся странах.</b> Работа с историческими источниками	1	.1, ч.2, §31, <i>Изучить конспект лекции</i>	
	130	<b>«Оранжевые» революции на постсоветском пространстве и в развивающихся странах.</b> Работа с историческими источниками	1	О.1, ч.2, §31, <i>Изучить конспект лекции</i>	
	131	<b>Человек в стремительно меняющемся мире: культура и научно-технический прогресс.</b> Дискуссия по методу «метаплана»	1	О.1, ч.2, §90, <i>Изучить конспект лекции</i>	
	132	<b>Человек в стремительно меняющемся мире: культура и научно-технический прогресс.</b> Дискуссия по методу «метаплана»	1	О.1, ч.2, §90, <i>Изучить конспект лекции</i>	
<i>Тема 5.3. Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации</i>		Основное содержание	8		
	133	<b>Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации.</b> Политические и экономические приоритеты. Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Основные направления внутренней и внешней политики. Федерализм и сепаратизм. Создание Федеральных округов. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Террористическая угроза и борьба с ней. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Построение вертикали власти и гражданское общество. Военная реформа. Экономический подъем 1999-2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Крупнейшие инфраструктурные проекты. Сельское хозяйство. Россия в системе мировой рыночной экономики. Начало (2005) и продолжение (2018) реализации приоритетных национальных проектов.	1	О. И.Р.11 кл. § 36 Д.1, ч.2, §23,30	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 2,4

134	<p><b>Президент Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин. Основные направления внешней и внутренней политики.</b> Проблема стабильности и преемственности власти.</p> <p>Избрание В.В. Путина Президентом Российской Федерации в 2012 г. и переизбрание на новый срок в 2018 г. Вхождение Крыма в состав России и реализация инфраструктурных проектов в Крыму (строительство Крымского моста, трассы "Таврида" и других). Конституционная реформа (2020).</p>	1	О. И.Р.11 кл. § 30 Д.1, ч.2, §30	
134	<p><b>Новый облик российского общества после распада СССР. Социальная и профессиональная структура.</b> Занятость и трудовая миграция. Миграционная политика. Основные принципы и направления государственной социальной политики. Реформы здравоохранения. Пенсионные реформы. Реформирование образования, культуры, науки и его результаты. Начало конституционной реформы. Снижение средней продолжительности жизни и тенденции депопуляции. Государственные программы демографического возрождения России. Разработка семейной политики и меры поощрению рождаемости. Пропаганда спорта и здорового образа жизни и их результаты. XXII Олимпийские и XI Паралимпийские зимние игры в Сочи (2014), успехи российских спортсменов, допинговые скандалы и их последствия для российского спорта. Чемпионат мира по футболу и открытие нового образа России миру.</p> <p>Повседневная жизнь. Социальная дифференциация. Качество, уровень жизни и размеры доходов разных слоев населения. Постановка государством вопроса о социальной ответственности бизнеса. Модернизация бытовой сферы. Досуг. Россиянин в глобальном информационном пространстве: СМИ, компьютеризация, Интернет. Массовая автомобилизация. Военно-патриотические движения. Марш "Бессмертный полк". Празднование 75-летия Победы в Великой Отечественной войне (2020).</p>	1	О. И.Р.11 кл. § 36 Д.1, ч.2, §25,30	
136	<p><b>Внешняя политика в конце XX - начале XXI в. Утверждение новой Концепции внешней политики Российской Федерации (2000) и ее реализация.</b> Постепенное восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Современная концепция российской внешней политики. Участие в международной борьбе с терроризмом и в</p>	1	О. И.Р.11 кл. § 34-35,36 Д.1, ч.2, §29, 30,	

	<p>урегулировании локальных конфликтов. Оказание помощи Сирии в борьбе с международным терроризмом и в преодолении внутривосточного кризиса (с 2015 г.). Приближение военной инфраструктуры НАТО к российским границам и ответные меры. Односторонний выход США из международных соглашений по контролю над вооружениями и последствия для России. Создание Россией нового высокоточного оружия и реакция в мире.</p> <p>Центробежные и партнерские тенденции в СНГ. «Оранжевые» революции. Союзное государство России и Беларуси. Россия в СНГ и в Евразийском экономическом сообществе (ЕврАзЭС). Миротворческие миссии России. Приднестровье. Россия в условиях нападения Грузии на Южную Осетию в 2008 г. (операция по принуждению Грузии к миру). Отношения с США и Евросоюзом. Вступление в Совет Европы. Сотрудничество России со странами ШОС (Шанхайской организации сотрудничества) и БРИКС. Деятельность "Большой двадцатки". Дальневосточное и другие направления политики России. Сланцевая революция в США и борьба за передел мирового нефтегазового рынка. Государственный переворот на Украине 2014 г. и его последствия для русскоязычного населения Украины, позиция России. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией и его международные последствия. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР). Специальная военная операция (2022). Референдумы в ДНР, ЛНР, Запорожской и Херсонской областях и их воссоединение с Россией. Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России и их последствия для мировой торговли. Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам.</p> <p>Мир и процессы глобализации в новых условиях. Антиглобалистские тенденции. Международный нефтяной кризис 2020 г. и его последствия. Россия в современном мире.</p> <p>Религия, наука и культура России в конце XX - начале XXI в. Повышение общественной роли СМИ и Интернета. Коммерциализация культуры. Ведущие тенденции в развитии образования и науки. Модернизация образовательной системы. Основные достижения российских ученых и недостаточная востребованность результатов их научной деятельности. Религиозные конфессии и повышение их роли в</p>		Изучить конспект лекции	
--	---	--	----------------------------	--



	жизни страны. Особенности развития современной художественной культуры: литературы, киноискусства, театра, изобразительного искусства. Процессы глобализации и массовая культура			
	Практические занятия	<b>4</b>		
137	<b>Развитие политической системы России в начале XXI в. Внешняя политика РФ в конце XX – начале XXI в.</b> Работа с историческими источниками.	1	О. И.Р.11 кл. § 31,34-35 Д.1, ч.2, §26,30	
138	<b>Развитие политической системы России в начале XXI в. Внешняя политика РФ в конце XX – начале XXI в.</b> Работа с историческими источниками.	1	О. И.Р.11 кл. § 34-35 Д.1, ч.2, §26,30	
139	<b>Мир и процессы глобализации в новых условиях. Россия в современном мире.</b> Работа с историческими источниками	1	О. И.Р.11 кл. § 36,37 Д.1, ч.2, §26,30, Изучить конспект лекции	
140	<b>Мир и процессы глобализации в новых условиях. Россия в современном мире.</b> Работа с историческими источниками	1	О.1, ч.2, §26,30, Изучить конспект лекции	
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>				
141-142	Международное сотрудничество и противостояние в спорте. Достижения российских спортсменов (технологическая карта 5 примерного учебно-методического комплекса). Наш край в 1992-2023 гг.	<b>2</b>	О. И.Р.11 кл. § 32-33 Д.1, ч.2, §26,30, подготовить индивидуальные сообщения	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 2,4
143-144	Дифференцированный зачет	<b>2</b>		
	Всего:	<b>176</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Эффективность преподавания курса история зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

#### **Оборудование учебного кабинета:**

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, др.);
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др.);
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

*Основные:*

- 1 В.Р. Мединский, А.В.Торкунов 1914-1945гг..10 класс- учебник для общеобразовательных организаций: базовый уровень / В.Р.Мединский, А.В. Торкунов.– Москва: Просвещение, 2023. – 496 с. – Текст: непосредственный
2. В.Р. Мединский, А.В.Торкунов 1945-н.ХХI века.11 класс- учебник для общеобразовательных организаций: базовый уровень / В.Р.Мединский, А.В. Торкунов.– Москва: Просвещение, 2023. – 448 с. – Текст: непосредственный.
3. В.Р. Мединский, А.О Чубарьян 1914-1945.10 класс- учебник для общеобразовательных организаций: базовый уровень / В.Р.Мединский, А.О.Чубарьян.– Москва: Просвещение, 2023. – 240 с. – Текст: непосредственный.
4. В.Р. Мединский, А.О Чубарьян 1945-н.ХХI века.11 класс- учебник для общеобразовательных организаций: базовый уровень / В.Р.Мединский, А.О.Чубарьян.– Москва: Просвещение, 2023. – 272 с. – Текст: непосредственный

*Дополнительные:*

1.История России 1946 г. – начало ХХI в. 11 класс: В 2–х ч.: Ч.1: учебник для общеобразовательных организаций: базовый уровень / А.А. Данилов, А.В. Торкунов, О.В. Хлевнюк [и др.]. – Москва: Просвещение, 2022. – 112 с. – Текст: непосредственный.

2. История России 1946 г. – начало ХХI в. 11 класс: В 2–х ч.: Ч.2: учебник для общеобразовательных организаций: базовый уровень / А.А. Данилов, А.В. Торкунов, О.В. Хлевнюк [и др.]. – Москва: Просвещение, 2022. – 159 с. – Текст: непосредственный.

3. Артемов, В.В. История (для всех специальностей СПО): учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 8-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 256 с. – Текст: непосредственный.

4. Артемов, В.В. История: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 1 / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 7-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. – 352 с. – Текст: непосредственный.
5. Артемов, В.В. История: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 2 / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 7-е изд., доп. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. – 400 с. – Текст: непосредственный.

*Интернет-ресурсы*

1. [www.gumer.info](http://www.gumer.info) (Библиотека Гумер).
2. [www.hist.msu.ru/ER/Etext/PICT/feudal.htm](http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/PICT/feudal.htm) (Библиотека Исторического факультета МГУ).
3. [www.plekhanovfound.ru/library](http://www.plekhanovfound.ru/library) (Библиотека социал-демократа).
4. [www.bibliotekar.ru](http://www.bibliotekar.ru) (Библиотекарь. Ру: электронная библиотека нехудожественной литературы по русской и мировой истории, искусству, культуре, прикладным наукам).
5. <https://ru.wikipedia.org> (Википедия: свободная энциклопедия).
6. <https://ru.wikisource.org> (Викитека: свободная библиотека).
7. [www.wco.ru/icons](http://www.wco.ru/icons) (Виртуальный каталог икон).
8. [www.militera.lib.ru](http://www.militera.lib.ru) (Военная литература: собрание текстов).
9. [www.world-war2.chat.ru](http://www.world-war2.chat.ru) (Вторая Мировая война в русском Интернете).
10. [www.kulichki.com/~gumilev/HE1](http://www.kulichki.com/~gumilev/HE1) (Древний Восток).
11. [www.old-rus-maps.ru](http://www.old-rus-maps.ru) (Европейские гравированные географические чертежи и карты России, изданные в XVI—XVIII столетиях).
12. [www.biograf-book.narod.ru](http://www.biograf-book.narod.ru) (Избранные биографии: биографическая литература СССР).
13. [www.magister.msk.ru/library/library.htm](http://www.magister.msk.ru/library/library.htm) (Интернет-издательство «Библиотека»: электронные издания произведений и биографических и критических материалов).
14. [www.intellect-video.com/russian-history](http://www.intellect-video.com/russian-history) (История России и СССР: онлайн-видео).
- 15.
16. [www.garemaps.ru](http://www.garemaps.ru) (Коллекция старинных карт Российской империи).
17. [www.old-maps.narod.ru](http://www.old-maps.narod.ru) (Коллекция старинных карт территорий и городов России).
18. [www.mifologia.chat.ru](http://www.mifologia.chat.ru) (Мифология народов мира).
19. [www.krugosvet.ru](http://www.krugosvet.ru) (Онлайн-энциклопедия «Кругосвет»).
20. [www.liber.ruh.ru](http://www.liber.ruh.ru) (Информационный комплекс РГГУ «Научная библиотека»).
21. [www.august-1914.ru](http://www.august-1914.ru) (Первая мировая война: интернет-проект).
22. [www.rusrevolution.info](http://www.rusrevolution.info) (Революция и Гражданская война: интернет-проект).
23. [www.rodina.rg.ru](http://www.rodina.rg.ru) (Родина: российский исторический иллюстрированный журнал).

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

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, П-о/с Р 2, П-о/с Р 3, П-о/с Р 4, П-о/с Р 5, П-о/с	Диагностическая работа Контрольная работа Самооценка и взаимооценка Презентация мини-
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	проектов Устный и письменный опрос Результаты выполнения учебных заданий Разработка маршрута образовательного
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р1, Тема 1.1,1.2,1.3. П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.4 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	путешествия Практические работы Промежуточная аттестация (выполнение дифференцированных заданий)
ПК 2.4 Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	П-о/с Р.1., Тема 1.2.; Р.2., тема 2.5; Р.3, Тема 3.4.; Р.4., Тема 4.5; Р.5, Тема 5.3.	

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОД.08 Обществознание»**

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

## 4. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «Обществознание»

#### 4.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Обществознание» является частью предметной области «Общественные науки», изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО с учетом профессиональной направленности в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 «Официант, бармен», входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

4.2.

#### 1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

##### 1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Основной целью изучения обществознания в организациях среднего профессионального образования является освоение обучающимися знаний о российском обществе и особенностях его развития в современных условиях, различных аспектах взаимодействия людей друг с другом и с основными социальными институтами, содействие формированию способности к рефлексии, оценке своих возможностей в повседневной и профессиональной деятельности.

Ключевыми задачами изучения обществознания с учётом преемственности с основной школой являются:

- воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни; приверженности демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;

- освоение системы знаний об обществе и человеке, формирование целостной картины общества;

- овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских и жизненных задач;

- совершенствование опыта применения полученных знаний и умений при анализе и оценке жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков в различных областях общественной жизни с учётом профессиональной направленности организации среднего профессионального образования;

- становление духовно-нравственных позиций и приоритетов личности в период ранней юности, выработка интереса к освоению социальных и гуманитарных дисциплин, развитие мотивации к предстоящему самоопределению.

##### 1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код компетенции	Содержание общих компетенций	Знания, умения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования.</p> <p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.</p>
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<p><b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</p> <p><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной</p>



		деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования.</p> <p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования.</p>
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<p><b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</p> <p><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.</p>
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<p><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p> <p><b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности.</p>
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных	<p><b>Умения:</b> описывать значимость своей специальности; демонстрировать гражданско-патриотическую позицию, содействовать волонтерской деятельности, применять</p>

	знаний (для юношей).	стандарты антикоррупционного поведения. <b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
ПК 1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР №1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР №2	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 №3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп ЛР 3 с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР №4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР №5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР №6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР №7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР №8	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 №9	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 №10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР №11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР №12	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.
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
<b>ЛР №13</b>	Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
<b>ЛР №14</b>	Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
<b>ЛР №15</b>	Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	
<b>Общий объем</b>	<b>164</b>
в т.ч.	
<b>Основное содержание</b>	<b>164</b>
в т.ч.	
<i>теоретическое обучение</i>	100
<i>практические занятия</i>	64
<b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	18
в т.ч.	
<i>теоретическое обучение</i>	4
<i>практические занятия</i>	14
<b>Индивидуальный проект (да/нет)**</b>	<b>нет</b>
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Домашнее задание	Формируемые компетенции
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
<b>Раздел 1. Человек в обществе</b>			<b>10</b>		
<b>Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества<sup>12</sup></b>		<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>4</b>		ОК 01 ОК 05 ПК 1,2
	1-2	Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов. Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе	2	О1. §1-3. Д1. §1.7-1.12	
	<b>В том числе практических занятий</b>		<b>3</b>		
	3-4	Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в.	2	О1. §1-3. Д1. §1.10	
	5-6	Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия	2	О1. §3. Д1. §1.13	
<b>7</b>	<b>Профессионально ориентированное содержание</b> Перспективы развития (ОФИЦИАНТ, БАРМЕН) в информационном обществе. Направления цифровизации в профессиональной деятельности (ОФИЦИАНТ, БАРМЕН). Роль науки в решении глобальных проблем.	<b>1</b>			
<b>Тема 1.2.</b>		<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>3</b>		ОК 02

<sup>12</sup> В рамках темы возможно проведение входной диагностики (входного контроля) - на усмотрение преподавателя.4

<b>Биосоциальная природа человека и его деятельность</b>	8-9	Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение.	2	О1. §4. Д1. §1.1-1.4	ОК 04 ОК 05
	10-11	Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека	2	О1. §5. Д1. §1.3	
	12	<b>Профессионально ориентированное содержание</b> Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. Учет особенностей характера в профессиональной деятельности ((ОФИЦИАНТ, БАРМЕН). Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в сфере ((ОФИЦИАНТ, БАРМЕН)	1		ПК 1,2.
<b>Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание</b>		<b>Основное название специальности содержание учебного материала</b>	2		
		<b>В том числе практических занятий</b>	2		
	13-14	Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках.	2	О1. §6. Д1. §1.5	ОК 02 ОК 04 ОК 05
	15-16	Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в.	2	О1. §8,9. Д1. §1.13	

	17	<b>Профессионально ориентированное содержание</b> Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки в профессиональной деятельности (Туризм и гостеприимство)	1		
<b>Раздел 2. Духовная культура</b>			<b>8</b>		
<b>Тема 2.1.</b> <b>Духовная культура личности общества</b>		<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>1</b>		ОК 03 ОК 05 ОК 06 ПК 1,2.
	18-19	Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества/ Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм	2	О1. §10-11. Д1. §2.10	
		<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	<b>1</b>		
	20	Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности (Туризм и гостеприимство)	1	О1. §10-11.	
<b>Тема 2.2.</b> <b>Наука образование современном мире</b>		<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2</b>		ОК 02 ОК 03 ПК 1,2.
		<b>В том числе практических занятий</b>	2		
	21-22	Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации.	2	О1. §13. Д1. §2.2	
	23-24	Образование в современном обществе. Российская система образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы	2	О1. §13. Д1. §2.3	
		<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	1		
	25	Профессиональное образование в сфере (Туризм и гостеприимство). Роль и значение непрерывности образования	1	О1. §13.	
<b>Тема 2.3.</b>		<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>1</b>		ОК 05

<i>Религия</i>	26-27	Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести.	2	О1. §14. Д1. §2.5	ОК 06
<b>Тема 2.4. Искусство</b>		<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2</b>		ОК 01 ОК 05 ПК 1,2.
		<b>В том числе практических занятий</b>	2		
	28-29	Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства	2	О1. §14. Д1. §2.6	
		<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	1		
	30	Образ профессии/ специальности (Туризм и гостеприимство) в искусстве	1		
<b>Раздел 3. Экономическая жизнь общества<sup>19</sup></b>			<b>14</b>		
<b>Тема 3.1. Экономика-основа жизнедеятельности общества</b>		<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2</b>		ОК 02 ОК 07 ПК 1,2.
	31-32	Роль экономики в жизни общества. Макроэкономические показатели и качество жизни. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей. Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов	2	О2. §1-4. Д1. §3.1	
		<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	1		
	33	Особенности разделения труда и специализации в сфере (официант ,бармен)	1		
<b>Тема 3.2. Рыночные отношения экономики. Финансовые институты</b>		<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2</b>		ОК 01 ОК 03 ОК 09 ПК 1,2.
	34-35	Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика по развитию конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации. Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия	2	О2. §4,6. Д1. §3.2	
		<b>В том числе практических занятий</b>	<b>1</b>		
	36-37	Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Цифровые финансовые услуги. Финансовые	2	О2. §4,6. Д1. §3.2	



		технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты			
<b>Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя</b>		<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>4</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 1,2.
	38-39	Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов.	2	О2. §9. Д1. §3.3	
	40-41	Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества	2	Конспект. Д1. §3.3	
		<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>		
	42-43	Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Особенности труда молодежи.	2	конспект	
		<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	<b>1</b>		
	44	Спрос на труд и его факторы в сфере (Туризм и гостеприимство). Стратегия поведения при поиске работы. Возможности (Туризм и гостеприимство) профессиональной переподготовки	1	конспект	
<b>Тема 3.4. Предприятие в экономике</b>		<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2</b>		ОК 01 ОК 03 ПК 1,2.
		<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>		
	45-46	Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль.	2	О2. §5. конспект	
		<b>Профессионально ориентированное содержание</b> Предпринимательская деятельность в сфере (Туризм и гостеприимство). Основы менеджмента и маркетинга в сфере (Туризм и гостеприимство) Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации	<b>1</b>		
	47		1	конспект	
<b>Тема 3.5. Экономика и государство</b>		<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2</b>		ОК 01 ОК 09 ПК 1,2.
	48-49	Экономика и государство. Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг.	2	О2. §7-8. Д1. §3.3	

	50-51	Налоговая система Российской Федерации. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Цифровизация экономики в Российской Федерации	2	О2. §7-8. Д1. §3.3	
<b>Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика</b>		<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2</b>		ОК 06 ОК 09 ПК 1,2.
	52-53	Мировая экономика. Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли	2	О2. §10. Д1. §3.5	
		<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	<b>1</b>		
	54	Направления импортозамещения в условиях современной экономической ситуации Собственное производство как средство устойчивого развития государства Региональная экономика и её особенности в сфере (Туризм и гостеприимство). Основные направления развития региональной экономики ( <i>Республика Крым</i> )	1	конспект	
<b>Раздел 4. Социальная сфера</b>			<b>8</b>		
<b>Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе</b>		<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2</b>		ОК 01 ОК 05 ПК 1,2.
	55-56	Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации. Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе	2	О2. §12. Д1. §4.1	
		<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	<b>1</b>		
	57	Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста	1	Д1. §4.1	
<b>Тема 4.2. Семья в современном мире</b>		<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2</b>		ОК 05 ОК 06 ПК 1,2.
		<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>		
	58-59	Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в	2	О2. §15. Д1. §4.5	

		Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям			
	60-61	Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям	2	О2. §15,16. Д1. §4.5	
<b>Тема 4.3. Этнические общности нации</b>		<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2</b>		
<b>и</b>	62-63	Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения.	2	О2. §10,17. Д1. §3.5	ОК 05 ОК 06 ПК 1,2.
	64-65	Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации	2	О2. §14. конспект	
<b>Тема 4.4. Социальные нормы социальный контроль. Социальный конфликт способы разрешения</b>		<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2</b>		
<b>и</b>		<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>		
<b>и</b>	66-67	Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль. Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога.	2	О2. §13. Д1. §4.2	ОК 04 ОК 05 ПК 1,2.
<b>его</b>		<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	<b>1</b>		
	68	Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации	1	Д1. §4.2	
<b>Раздел 5. Политическая сфера</b>			<b>8</b>		
<b>Тема 5.1. Политика власть. Политическая система</b>		<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>4</b>		
<b>и</b>	69-70	Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе	2	О2. §19. Д1. §5.1	ОК 05 ОК 06 ПК 1,2.
	71-72	Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства	2	О2. §20. Д1. §5.2	

		<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>		
	73-74	Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации.	2	О2. §20. Д1. §5.3-5.4	
	75-76	Государственная служба и статус государственного служащего. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму	2	конспект	
<b>Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники</b>		<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>4</b>		
	77-78	Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности. Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем.	2	О2. §24-25. Д1. §5.1	
	79-80	Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства	2	О2. §22-23. Д1. §5.1	ОК 03 ОК 04 ПК 1,2.
		<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>		
	81-82	Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации	2	Конспект. Д1. §5.5	
	83-84	<b>Профессионально ориентированное содержание</b> Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника	2	О2. §21. Конспект. Д1. §5.5	



<i>трудовых, образовательных правоотношений</i>	94	Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг	1	O1. §26. Д1. §4.5	
	<b>В том числе практических занятий</b>		<b>4</b>		
	95	Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников	1	O1. §28. Д1. §6.9	
	96	Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг	1	Конспект. O1. §23. Д1. §2.3	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>		<b>2</b>		
	97	Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере (Туризм и гостеприимство)	1	O1. §28. Д1. §6.9	
	98	Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере (Туризм и гостеприимство)	1	O1. §28. Д1. §6.9	OK 02 OK 06 OK 09 ПК 1,2.
<b>Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений . Экологическое законодательство</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>		<b>4</b>		
	99	Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду	1	O1. §28. Д1. §6.10	
	100	Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних	1	O1. §28. Д1. §6.11	
	<b>В том числе практических занятий</b>		<b>2</b>		
	101	Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения	1	O1. §28,24. Д1. §3.3	

	102	Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения	1	Д1. §3.3	
<b>Тема 6.5. Основы процессуального права</b>		<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>4</b>		
	103	Конституционное судопроизводство Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях	1	О1. §28. Д1. §6.6	
	104	Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса	1	О1. §28. Д1. §6.11	
		<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>		
	105	Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса	1	О1. §22. Д1. §6.8	
	106	Арбитражное судопроизводство	1	О1. §28. Д1. §6.8	
	107	<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>			
108	<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>				
<b>Всего</b>			<b>164</b>		ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК 1,2.

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

Освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, специализированного учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативам и оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения.

В кабинете есть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по обществознанию, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Обществознание» входят:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета;
- рекомендованные мультимедийные пособия.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

*Основные:*

1. Боголюбов Л.Н. Обществознание 10 класс : учеб. Для общеобразовательных организаций : базовый уровень/ Л.Н. Боголюбов и др.) : под редакцией Л.Н. Боголюбова , А.Ю. Лазебниковой. - 4-е изд., стер. – Москва :Просвещение , 2022.-319 с.- Текст : непосредственный.

2. Боголюбов Л.Н. Обществознание 11 класс : учеб. Для общеобразовательных организаций : базовый уровень/ Л.Н. Боголюбов и др.) : под редакцией Л.Н. Боголюбова , А.Ю. Лазебниковой. - 4-е изд., стер. – Москва :Просвещение , 2022.-334 с.- Текст : непосредственный.

*Дополнительные:*

Важенин, А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Г. Важенин. – 8-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2019. – 528 с. – Текст : непосредственный.

*Интернет-ресурсы.*

1. <http://www.allend.ru/edu/social2htm>- Образовательные ресурсы Интернета - обществознание.
2. <http://www.fw.ru>.- Фонд «Мир семьи» (демография, семейная политика).
3. <http://www.Ihtik.fib.ru/encyel/index.html>- Энциклопедии, словари, справочники.
4. Интернет-ресурсы. Обществознание.
5. Интернет-ресурсы. Методический материал по обществознанию. Форма доступа. [http:// www.openclass.ru/ communities/](http://www.openclass.ru/communities/)



6. Интернет-ресурсы: Преподавание истории и обществознания. Форма доступа. [http:// festival. 1 september. Ru/ subjects /](http://festival.1september.ru/subjects/)
7. <http://www.allend.ru/edu/social2htm>- Образовательные ресурсы Интернета - обществознание.
8. Архив презентации PowerPoint. – Режим доступа : <http://power-p.ru/load/obshhestvoznanie/11>
9. Архив учебных программ и презентаций. – Режим доступа : <http://www.rusedu.ru>
10. Виртуальный кабинет истории и обществознания. – Режим доступа : <http://ant-m.ucoz.ru>
11. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов. – Режим доступа : [http:// schoolcollection.edu.ru](http://schoolcollection.edu.ru)
12. Справочно-информационный интернет-портал. – Режим доступа : <http://www.gramota>
13. <http://www.subscribe.ru/catalog/economics.education.eidosbsocial> — Обществознание в школе (дистанционное обучение).
14. <http://www.uznay-prezidenta.ru> — Президент России — гражданам школьного возраста.
15. <http://www.school-sector.relarn.ru/prava/> — Права и дети в Интернете.
16. <http://www.ecosystema.ru/> — Экологический центр «Экосистема».
17. <http://www.priroda.ru/> — Национальный портал «Природа России».

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Содержание общеобразовательной дисциплины «Обществознание» направлено на формирование общих компетенций ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9 и сопряжены с достижением образовательных результатов, регламентированных ФГОС СОО.

Оценивание образовательных результатов обучающихся в процессе освоения ими содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» на уровне среднего профессионального образования является существенным звеном учебного процесса. Целесообразно проводить оценивание образовательных результатов в ходе изучения каждого раздела образовательной программы. Для организации и проведения оценочных процедур преподаватель может воспользоваться как готовыми средствами оценивания, представленными в психолого-педагогической и методической литературе, или самостоятельно разработать инструментарий оценки.

Важным средством оценки образовательных результатов выступают учебные задания, проверяющие способность к решению учебно-познавательных и учебно-практических задач, предполагающие вариативные пути решения, комплексные задания, ориентированные на проверку целого комплекса умений, компетентностно-ориентированные задания, позволяющие оценивать сформированность группы различных умений и базирующиеся на контексте социальных ситуаций.

Процедура оценивания образовательных результатов обучающихся может вестись каждым преподавателем в ходе стартовой, текущей, промежуточной диагностики.

Результаты стартовой диагностики могут служить основанием для корректировки учебных программ и индивидуализации учебной деятельности обучающегося, группы в целом.

В текущей диагностике процедура оценивания может быть организована посредством:

- оценивания результатов устного опроса;

-оценивания выполнения познавательных заданий (задания к документам, содержащими социальную информацию; задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике; вопросы проблемного характера; задания-задачи; проектные задания и др.);

- оценивание результатов тестирования.

При организации и проведении процедуры оценивания образовательных результатов обучающихся целесообразно предусмотреть возможность самооценки и взаимооценки знаний/умений обучающихся. Предметом оценивания являются не только итоговые образовательные результаты, но и динамика изменений этих результатов в процессе всего изучения и освоения содержания учебной дисциплины.

Необходимо учитывать, что изучение обществознания предусматривает как развитие устной, так и развитие письменной речи; поэтому целесообразно выдерживать соответствующие пропорции в способах предъявления заданий и форматах ожидаемых ответов.

Требования, параметры и критерии оценочной процедуры должны быть известны обучающимся заранее, до непосредственного проведения процедуры оценивания, включая самооценку и взаимооценку. По возможности, параметры и критерии оценки должны разрабатываться и обсуждаться преподавателем совместно с самими обучающимися. Каждому параметру оценки должны соответствовать критерии оценки: за что выставляется та или иная оценка; в случае балльной оценки - то или иное количество баллов.

На основе типов оценочных мероприятий, предложенных в таблице, преподаватель выбирает формы и методы с учетом профессионализации обучения по программе дисциплины.

Общая/профессиональная компетенции	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
<i>Раздел 1. Человек в обществе</i>		
ОК 01 ОК 05	Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	<i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вопросы проблемного характера</li> <li>• Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике</li> <li>• Проектные задания</li> </ul> <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 02 ОК 04 ОК 05	Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> <li>• Проектные задания</li> </ul> <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 02 ОК 04 ОК 05	Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим</li> </ul>

		социальную информацию • Познавательные задания <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
<b>Раздел 2. Духовная культура</b>		
OK 03 OK 05 OK 06	Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	<i>Познавательные задания</i> • Вопросы проблемного характера • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
OK 02 OK 03	Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
OK 05 OK 06	Тема 2.3. Религия	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
OK 01 OK 05	Тема 2.4. Искусство	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
<b>Раздел 3. Экономическая жизнь общества</b>		
OK 02 OK 07	Тема 3.1. Экономика - основа жизнедеятельности общества	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
OK 01 OK 03 OK 09	Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
OK 01 OK 02	Тема 3.3. Рынок труда и безработица.	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i>

ОК 03	Рациональное поведение потребителя	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания- задачи</li> <li>• Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике</li> <li>• Проектные задания</li> </ul> <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 01 ОК 03	Тема 3.4. Предприятие в экономике	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания - задачи</li> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> <li>• Проектные задания</li> </ul> <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 01 ОК 09	Тема 3.5. Экономика и государство	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике</li> </ul> <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 06 ОК 09	Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	<i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вопросы проблемного характера</li> <li>• Работа с документами, содержащими социальную информацию</li> </ul> <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
<b>Раздел 4. Социальная сфера</b>		
ОК 01 ОК 05	Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 05 ОК 06	Тема 4.2. Семья в современном мире	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 05 ОК 06	Тема 4.3. Этнические общности и нации	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>

OK 04 OK 05	Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания- задачи • Проектные задания <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
<b>Раздел 5. Политическая сфера</b>		
OK 05 OK 06	Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
OK 03 OK 04	Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания- задачи • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
<b>Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации</b>		
OK 01 OK 05 OK 09	Тема 6.1. Право в системе социальных норм	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
OK 02 OK 06 OK 07	Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания- задачи <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
OK 02 OK 05 OK 06	Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания- задачи <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
OK 02 OK 06 OK 09	Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания- задачи <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>

OK 02 OK 05 OK 09	Тема 6.5. Отрасли процессуального права	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • <i>Задания- задачи</i> <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и взаимооценка знаний</i> <i>/умений обучающихся</i>
OK 01, OK 02, OK 03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 07, OK 09		<i>Выполнение заданий промежуточной</i> <i>аттестации</i>

**Приложение 1.11**  
**к ОПОП-II по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОД.07 География»**

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ГЕОГРАФИЯ»

### 4.3. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «География» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

#### 1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

##### 1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Цели дисциплины «География»:

- освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;
- овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;
- воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;
- использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;
- нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;
- понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

##### 1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код и наименование формируемых	Планируемые результаты освоения дисциплины
--------------------------------	--

компетенций	Общие	Дисциплинарные (предметные) <sup>15</sup>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;</li> <li>- освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;</li> <li>- сформировать системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить</li> </ul>

<sup>15</sup>Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО от 17.05.2012 г. № 413 (в последней редакции от 12.08.2022 г.)

	<p>следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	<p>классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</li> <li>- сформировать знания об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных пробле</li> </ul>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетике, глобализации и проблема народонаселения);</li> <li>выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве;</li> <li>описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;</li> </ul>

	<p>деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать умения проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения;</li> <li>- сформировать умения находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить,</li> </ul>
--	---	---

		отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач;
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> </ul> <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</li> </ul>

	<p>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</p> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <p>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</p> <p>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>- осуществлять позитивное</p>	<p>- владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p>

	<p>стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</li> </ul>	
<p>ОК 05.</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения);</li> <li>- выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве;</li> <li>- описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;</li> <li>- сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между</li> </ul>

	<p>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</p>	<p>социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</p> <p>- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;</p> <p>В части гражданского воспитания:</p> <p>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</p> <p>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</p> <p>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</p> <p>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в</p>	<p>- понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;</p> <p>- владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию,</p>



	<p>общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> </ul> <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> </ul> <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и</li> </ul>	<p>получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач</li> </ul>
--	---	---

	социальной деятельности	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;</li> <li>- владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из</li> </ul>

		<p>различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <p>- сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <p>- сформировать умения применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления;</p>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего</p>	<p>- освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения);</p>

	<p>современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</li> <li>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li> <li>- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</li> </ul>	<p>выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</li> <li>- владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</li> <li>- сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и</li> </ul>
--	---	---

		геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
<p><b>ПК 1.1.</b> Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.</p> <p><b>ПК 1.2.</b> Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> </ul>	

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
1.	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
2.	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.
3.	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп ЛР 3 с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
4.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».
5.	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
6.	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
7.	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
8.	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.
9.	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
10.	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
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.
12.	Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»
13.	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы дисциплины, в том числе</b>	<b>72</b>
<b>1. Основное содержание</b>	<b>72</b>
теоретическое обучение	34
практические занятия	38
<b>2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля), в том числе</b>	<b>9</b>
теоретическое обучение	1
практические занятия	8
<b>Промежуточная аттестация (ДЗ)</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ГЕОГРАФИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Домашнее задание	Формируемые компетенции
Введение	<b>Основное содержание</b>				
	1.	<b>Введение. Источники географической информации. География как наука.</b> Ее роль и значение в системе наук. Источники географической информации и методы работы с ними. Традиционные и новые методы географических исследований. Географические карты различной тематики и их практическое использование. «Сырые» источники информации и методы работы с ними (видеоблоги, тематические группы в соцсетях, художественная литература, путеводители, карты – их критический анализ)	1	Читать конспект в тетради	ОК 01. ОК 02.
	2.	<b>Традиционные и новые методы географических исследований. Методы современной географии.</b> Сравнительно-географический метод. Картографический метод. Палеографический метод (исторический) метод. Методы географического моделирования. Аэрокосмические методы. Метод географического прогнозирования. Геоинформационный метод. Методы полевых исследований и наблюдений, описательный метод, метод географического районирования.	1	Читать конспект в тетради, выучить методы географии	
<b>Раздел 1. Общая характеристика мира</b>			<b>47</b>		
Тема 1.1. Современная политическая карта мира	<b>Основное содержание</b>		<b>6</b>		
	3.	Теоретическое обучение <b>Политическая карта мира.</b> Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и самоуправляющиеся государственные образования.	1	Читать п.1.1, отвечать на вопросы	ОК 02. ОК 04. ОК 09.
	4.	<b>Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима</b>	1	П.1.1	



	5.	<b>Типология стран по уровню социально-экономического развития.</b> Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы.	1	п.1.2, отвечать на вопросы	
	6.	<b>Понятие о политической географии.</b> Влияние международных отношений на политическую карту мира. Региональные и локальные конфликты. Основные политические и военные союзы в современном мире	1	Выучить план ЭГП и ПГП	
	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		
	7.	№ 1: Составление систематизирующей таблицы «Государственный строй стран мира»	1	Задание на карте	
	8.	№ 1: Составление систематизирующей таблицы «Государственный строй стран мира»	1	Задание на карте	
Тема 1.2. География мировых природных ресурсов	<b>Основное содержание</b>		<b>10</b>		
	9.	Теоретическое обучение <b>Природные ресурсы в развитии человечества. Индустриализация и природопользование.</b> Возрастание антропогенного давления на Землю в XX-XXI вв. Техногенез. Учение о ноосфере – В.И.Вернадский. Стремительное расширение границ ойкумены.	1	Индив. задание	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 07.
	10.	<b>Мировые природные ресурсы. Виды природных ресурсов. Ресурсообеспеченность.</b> Классификация видов природных ресурсов (минеральные, земельные, водные, биологические, агроклиматические и т.д.). Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Природно-ресурсный потенциал.	1	Индив. задание	
	11.	<b>Минеральные ресурсы: топливные, рудные, нерудные. Исчерпаемые возобновимые ресурсы: земельные, водные, лесные.</b>	1	Индив. задание	
	12.	<b>Неисчерпаемые ресурсы: альтернативные источники энергии. Ресурсы Мирового океана: биологические, минеральные, энергетические.</b> Климатические, агроклиматические и почвенные ресурсы. Земельный фонд мира, его структура.	1	Индив. задание	

	13.	<b>Гидроэнергоресурсы Земли. Лесные ресурсы. Туристско-рекреационные ресурсы.</b> Естественный, антропогенный, культурный ландшафт.	1		
	14.	<b>Проблемы взаимодействия общества и природы.</b> Проблема и угрозы истощения природных ресурсов. Различные типы природопользования	1	Индив. задание	
	<b>Практические занятия:</b>		<b>4</b>		
	15.	№ 2: «Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира (по выбору)»	1	Индив. задание	
	16.	№ 2: «Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира (по выбору)»	1	Индив. задание	
	17.	№3: «Выявление и обозначение регионов с неблагоприятной экологической ситуацией»	1	Задание на карте	
	18.	№3: «Выявление и обозначение регионов с неблагоприятной экологической ситуацией»	1	Задание на карте	
Тема 1.3. География населения мира	<b>Основное содержание</b>		<b>8</b>		
	19.	<b>Теоретическое обучение</b> <b>Современная демографическая ситуация. Численность населения мира и ее динамика.</b> Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития	1	Индив. задание	OK 01. OK 02.
	20.	<b>Современная структура населения.</b> Половозрастная структура населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения мира. Социальная структура общества	1	Индив. задание	
	21.	<b>Трудовые ресурсы и занятость населения. Размещение населения.</b> Экономически активное и самодеятельное население. Качество рабочей силы в различных странах мира. Особенности размещения населения в регионах и странах мира. Миграции населения, их основные причины и направления.	1	Индив. задание	

	22. <b>Урбанизация.</b> Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира «Ложная» урбанизация, субурбанизация, урбанизация. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы. География культуры. Современные цивилизации. Культурные районы мира.	1	Индив. задание	OK 01. OK 02.	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>			
	23. № 4: «Анализ особенностей населения в различных странах и регионах мира (особенности демографической ситуации, расселения, сравнительная оценка качества жизни населения, сравнительная оценка культурных традиций народов и др.)»	1	Индив. задание		
	24. № 4: «Анализ особенностей населения в различных странах и регионах мира (особенности демографической ситуации, расселения, сравнительная оценка качества жизни населения, сравнительная оценка культурных традиций народов и др.)»	1	Индив. задание		
	25. № 5: « Составление сравнительной оценки трудовых ресурсов стран мира и регионов	1	Индив. задание		
	26. № 5: « Составление сравнительной оценки трудовых ресурсов стран мира и регионов	1	Индив. задание		
Тема 1.4. Мировое хозяйство	<b>Основное содержание</b>	<b>23</b>		OK 01. OK 02. OK 03. OK 04.	
	27. <b>Теоретическое обучение</b> <b>Современные особенности развития мирового хозяйства.</b> <b>Отраслевая структура Мирового хозяйства.</b> Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно- технический прогресс и его современные особенности.	1	Индив. задание		

28.	<b>Современные особенности развития мирового хозяйства. Социально-экономические модели стран.</b> Государства аграрные, аграрно-сырьевые, индустриальные, постиндустриальные. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике. Территориальная структура Мирового хозяйства. Ведущие регионы и страны мира по уровню экономического развития.	1	Индив. задание	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04.  <i>ПК<sup>16</sup></i>
29.	<b>Глобализация и локализация в мировой экономике.</b> Международное географическое разделение труда. Экономическая интеграция в современном мире. Крупнейшие международные отраслевые и региональные союзы в экономической сфере. Международная торговля – основные направления и структура. Главные центры мировой торговли. Место России в глобальной экономике.	1	Задание на карте	
<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		
30.	№ 6: «Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил».	1	Индив. задание	
31.	№ 6: «Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил»	1	Индив. задание	
32.	<b>Теоретическое обучение. География основных отраслей мирового хозяйства. Топливо-энергетический комплекс мира.</b> Электроэнергетика мира. Топливный баланс мира. Рост производства различных видов топлива. Газовая, нефтяная, угольная промышленность мира. Альтернативные источники энергии. Географические особенности развития мировой электроэнергетики	1	Сделать хар-ку отрасли	
33.	<b>Чёрная и цветная металлургия.</b> Современное развитие чёрной металлургии мира. Металлургические базы мира. Географические особенности развития цветной металлургии мира. Факторы размещения предприятий цветной металлургии	1	Сделать хар-ку отрасли	

<sup>16</sup> Указываются ПК, элементы которых формирует прикладной модуль (профессионально-ориентированное содержание) в соответствии с ФГОС реализуемой профессии/специальности СПО

34.	<b>Машиностроение.</b> Отраслевая структура машиностроения. Развитие отраслей машиностроения в мире. Главные центры машиностроения	1	Сделать хар-ку отрасли
35.	<b>Химическая промышленность. Лесная (лесоперерабатывающая) и лёгкая промышленность.</b> Географические особенности развития химической, лесной и лёгкой промышленности	1	Сделать хар-ку отрасли
36.	<b>Сельское хозяйство и его экономические особенности.</b> Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства	1	Сделать хар-ку отрасли
37.	<b>Транспортный комплекс и его современная структура.</b> Грузо- и пассажирооборот транспорта. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты	1	Сделать хар-ку отрасли
38.	<b>География отраслей непродовольственной сферы.</b> Основные направления международной торговли товарами и услугами. Факторы, формирующие международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира.	1	Сделать хар-ку отрасли
39.	<b>Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг.</b> Особенности современной торговли услугами	1	Сделать хар-ку отрасли
<b>Практические занятия:</b>		<b>10</b>	
40.	№ 7: «Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира»	1	Индив. задание
41.	№ 7: «Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира»	1	Индив. задание
42.	№ 8: «Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира»	1	Задание на карте
43.	№ 8: «Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира»	1	Задание на карте

	44.	№ 9: «Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли»	1	Индив. задание	
	45.	№ 9: «Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли»	1	Индив. задание	
	46.	№ 10: «Определение и обозначение стран-экспортеров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья, районов международного туризма и отдыха»	1	Задание на карте	
	47.	№ 10: «Определение и обозначение стран-экспортеров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья, районов международного туризма и отдыха»	1	Задание на карте	
	48.	<b>Контрольная работа № 1</b>	1	Индив. задание	
	49.	<b>Контрольная работа № 1</b>	1	Индив. задание	
<b>Раздел 2. Региональная характеристика мира</b>			<b>42</b>		
Тема 2.1. Зарубежная Европа	<b>Основное содержание</b>		<b>6</b>		ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	50.	Теоретическое обучение <b>Место и роль Зарубежной Европы в мире.</b> Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характеристика природно-ресурсного потенциала. Особенности населения.	1	П.8.1, читать, ответить на вопросы	
	51.	<b>Хозяйство стран Зарубежной Европы.</b> Сельское хозяйство. Транспорт. Туризм. Особенности отраслевого состава промышленности. Особенности развития сельского хозяйства Зарубежной Европы. Уровень развития транспорта и туризма в Европе. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Европе.	1	Индив. задание	
	52.	<b>Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы.</b> Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	1	Составить ЭГХ страны	

	53.	<b>Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы.</b> Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	1	Составить ЭГХ страны	
	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		
	54.	№ 11: «Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Европы»	1	Составить ЭГХ страны	
	55.	№ 10: «Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Европы»	1	Составить ЭГХ страны	
Тема 2.2. Зарубежная Азия	<b>Основное содержание</b>		<b>8</b>		
	56.	<b>Теоретическое обучение. Место и роль Зарубежной Азии в мире.</b> Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты.	1	П.9.1, читать, ответить на вопросы	
	57.	«Горячие точки» современной зарубежной Азии. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства регионов зарубежной Азии. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Азии	1	Индив.задание	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	58.	<b>Япония как ведущая страна Зарубежной Азии.</b> Условия ее формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	1	Составить ЭГХ страны	
	59.	<b>Китай как ведущая страна Зарубежной Азии.</b> Условия его формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	1	Составить ЭГХ страны	
	60.	<b>Индия как ведущая страна Зарубежной Азии.</b> Условия ее формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	1	Составить ЭГХ страны	

	61.	<b>Страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной Азии.</b> Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	1	Составить ЭГХ страны	
	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		
	62.	№ 12: «Отражение на картосхеме международных экономических связей Японии»	1	Задание на карте	
	63.	№ 12: «Отражение на картосхеме международных экономических связей Японии»	1	Задание на карте	
Тема 2.3. Африка	<b>Основное содержание</b>		<b>4</b>		
	64.	<b>Теоретическое обучение</b> <b>Место и роль Африки в мире.</b> Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала и особенности населения Африки.	1	П.10, читать, ответить на вопросы	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	65.	<b>Хозяйство стран Африки.</b> Особенности хозяйства стран Африки. Особенности развития субрегионов Африки. Экономическая отсталость материка и пути ее преодоления. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Африке.	1	Составить ЭГХ страны	
	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		
	66.	№ 13: «Характеристика политико – географического положения стран Африки. Его изучение во времени»	1	Задание на карте	
	67.	№ 13: «Характеристика политико – географического положения стран Африки. Его изучение во времени»	1	Задание на карте	
Тема 2.4. Америка	<b>Основное содержание</b>		<b>6</b>		



68.	<b>Теоретическое обучение</b> <b>Место и роль Северной Америки в мире.</b> Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Северной Америке	1	П.11.1, читать, ответить на вопросы	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
69.	<b>США. Природные ресурсы, население и хозяйство США.</b> Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы США. Канада. Природные ресурсы и хозяйство Канады. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население Канады. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы Канады	1	Составить ЭГХ страны	
70.	<b>Место и роль Латинской Америки в мире.</b> Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Население Латинской Америки Хозяйство стран Латинской Америки. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки	1	П.12.1, читать, ответить на вопросы	
71.	<b>Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки.</b> Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Латинской Америке	1	Составить ЭГХ страны	
<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		
72.	№14: «Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Северной и Латинской Америки»	1	Инд. задание	
73.	№14: «Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Северной и Латинской Америки»	1	Инд. задание	
Тема 2.5. Австралия и	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		

Океания	74.	<b>Теоретическое обучение</b> <b>Место и роль Австралии и Океании в мире.</b> Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства.	1	П.13, читать	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	75.	<b>Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии.*</b> Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Австралии и Океании	1	Составить ЭГХ страны	
	<b>Практические занятия:</b>		2		
	76.	№ 15: «Составление картосхемы, отражающей международные экономические связи австралийского Союза, объяснение полученного результата»	1	Инд. Задание	
	77.	№ 15: «Составление картосхемы, отражающей международные экономические связи австралийского Союза, объяснение полученного результата»	1	Инд. задание	
	<b>Основное содержание</b>		<b>10</b>		ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	78.	<b>Теоретическое обучение. Географическое положение России.</b> Природно-ресурсный потенциал России и его экономическое значение	1	П.14.1, читать, ответить на вопросы	
	79.	<b>Климатические условия и агроклиматические ресурсы России:</b> значение в экономике и территориальная дифференциация. Малые народы и среда их проживания.	1	П.14.2, читать, ответить на вопросы	
80.	<b>Россия на политической карте мира.</b> Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX — XXI веков.	1	Задание на карте		
Тема 2.6. Россия в современном мире					

	81.	<b>Место России в мировом хозяйстве.</b> Ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации РФ. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России	1	Индив. задание	
	<b>Практические занятия:</b>		<b>6</b>		
	82.	№ 16: «Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда»	1	Индив. Задание	
	83.	№16: «Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда»	1	Индив. Задание	
	84.	№17: «Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России»	1	Индив. Задание	
	85.	№17: «Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России»	1	Индив. Задание	
	86.	Контрольная работа № 2	1	Индив. Задание	
	87.	Контрольная работа № 2	1	Индив. задание	
<b>Раздел 3. Глобальные проблемы человечества</b>			<b>4</b>		
Тема 3.1. Классификация глобальных проблем. Глобальные	<b>Основное содержание</b>		<b>4</b>		
	88.	<b>Теоретическое обучение Глобальные проблемы человечества.</b> Глобальные процессы. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. Понятие о глобальных проблемах современности — естественно-научных и общественных.	1	П.15, читать, ответить на вопросы	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05.
	89.	<b>Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения.</b> Проблема преодоления отсталости развивающихся стран.	1	Индив. задание	ОК 06. ОК 07.

90.	<b>Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения.</b> Проблема преодоления отсталости развивающихся стран	1	Индив.задание	
91.	<b>Роль географии в решении глобальных проблем. Геоэкология – фокус глобальных проблем человечества.</b> Возможные пути решения («смягчения») глобальных проблем. Место и роль России в появлении, обострении и возможном решении («смягчении») отдельных глобальных проблем. Необходимость переоценки человечеством некоторых ранее устоявшихся экономических, политических, идеологических и культурных ориентиров. Роль географии в решении глобальных проблем человечества	1	Индив.задание	
<b>*Профессионально-ориентированное содержание (прикладной модуль)</b>				
<b>Раздел 4. Географический практикум</b>		<b>9</b>		
92.	<b>Теоретическое обучение. Методы исследований в экономической и социальной географии.</b> Страноведческая характеристика. Методика оценки в социально-экономической географии. Методы проектирования в выбранной отрасли (согласно осваиваемой профессии). Особенности выстраивания производственной цепочки. Принципы размещения предприятия отрасли (согласно осваиваемой профессии)	1	Составить ЭГХ страны	ПК.2.1. ПК.2.2. ПК.2.4.
	<b>Практические занятия</b> Проведение исследований с помощью изучаемых методов исследования, подготовка на их основе рефератов, индивидуального проекта с использованием информационных технологий и др.			
93.	№ 1: Страноведческая характеристика	1	Составить ЭГХ страны	
94.	№ 1: Страноведческая характеристика	1	Составить ЭГХ страны	
95.	№ 2: Комплексная оценка природно-ресурсного потенциала территории	1	Индив.задание	

96.	№ 2: Комплексная оценка природно-ресурсного потенциала территории	1	Индив.задание
97.	№ 3 Оценка ЭГП территории как фактора социально-экономического развития территории	1	Индив.задание
98.	№ 3 Оценка ЭГП территории как фактора социально-экономического развития территории	1	Индив.задание
99-100.	№ 4. Работа по выбору: Вариант 1. Составление базы данных ресурсов территории (выбор опирается на осваиваемую специальность) Вариант 2. Проектирование туристских и экскурсионных маршрутов в районе проведения практики с учетом региональных и ведомственных программ развития туризма Вариант 3. Оценка особенностей качества жизни населения в различных регионах России с учетом направленности специальности в целях престижа данной профессии	2	Индив.задание
<b>Всего</b>		<b>72</b>	
<b>Итоговая аттестация в форме экзамена (2+6)</b>			

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Эффективность преподавания курса География зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- комплекты учебно-наглядных пособий (атлас мира, контурные карты, карта мира);
- комплект электронных пособий (Развивающие фильмы: «Глобальное потепление», «Транссибирский экспресс», «Циклопические постройки мира», «Путешествие по Австралии» и др.);
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### Основные источники:

2. Баранчиков, Е.В. География : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.В. Баранчиков. – 7-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с. – Текст: непосредственный.
- 3.

##### Дополнительные источники:

1. Домогацких Е.М., Алексеевский Н.И. География: экономическая и социальная география мира. Углубленный уровень. Учебник ФГОС. 2-е издание. «Русское слово», 2020 год.

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

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01.	Р 1, Темы 1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	тестирование Кейс задания географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе, доклады, рефераты оценка составленных презентаций по темам раздела оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт зачет по карте контрольная работа оценка самостоятельно выполненных заданий дифференцированный зачет проводится в форме экзамена
ОК 02.	Р 1, Темы 1.1., 1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	
ОК 03.	Р 1, Тема 1.3; 1.4. Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	
ОК 04.	Р 1, Темы 1.1., 1.4. Р 3, Тема 3.1	
ОК 05.	Р 1, Темы 2.1, 2.2 Р 3, Темы 3.1	
ОК 06.	Р 1, Темы 1.2. Р 3, Тема 3.1	
ОК 07.	Р 1, Темы 1.2. Р 3, Тема 3.1	
ОК 09.	Р 1, Тема 1.1.	
ПК.2.1. ПК.2.2. ПК.2.4.	Профессионально-ориентированное содержание	

**Приложение 1.12**  
**к ОПОП-II по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОД.12 Физическая культура»**



**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Физическая культура»

## 1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии Официант, бармен 43.01.01

## 1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

### 1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Цель дисциплины «Физическая культура»:

– сформировать у обучающихся знания и умения в области физической культуры, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

– формировать представления о роли языка в жизни человека, общества, государства; – обеспечить освоение знаний о физическом воспитании, о закономерностях её функционирования, о базовых понятиях физической культуры; – воспитать мотивационно-ценностного отношения учащихся к физической культуре; – формировать представление о навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности. – развивать способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры; – формировать умения использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга; – способствовать свободному владению современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; В процессе освоения предмета ОУП.06 Физическая культура обучающихся целенаправленно формируются универсальные учебные действия (далее – УУД), включая формирование компетенций в области учебно-исследовательской и проектной деятельности, которые в свою очередь обеспечивают преемственность формирования общих компетенций ФГОС СПО. Формирование УУД ориентировано на профессиональное самоопределение обучающихся, развитие базовых управленческих умений по планированию и проектированию своего профессионального будущего.

### 1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные) <sup>17</sup>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>В части трудового воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>а) базовые логические действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);</li> <li>- владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li> <li>- владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;</li> </ul>

	<p>обобщения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p><b>б) базовые исследовательские действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности</li> </ul>
--	--	--

	<p>практическую области жизнедеятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	
ОК 06	<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной),</p>
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p> <p><b>б) совместная деятельность:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);</li> <li>- владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li> <li>- владеть основными способами самоконтроля индивидуальных</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p><b>г) принятие себя и других людей:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul>	<p>показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности</li> </ul>
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	экологии, ОБЖ; уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);
ПК1.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации	- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового

	общественного питания.	образа жизни, активного отдыха и досуга
ПК 1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	- владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
ПК 1.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	- владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы дисциплины, в том числе</b>	<b>126</b>
<b>1. Основное содержание</b>	
теоретическое обучение	12
практические занятия	38
<b>2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля), в том числе</b>	
теоретическое обучение	12
практические занятия	58
индивидуальный проект <i>(да/нет)</i>	нет
консультация	
<b>Промежуточная аттестация дифференцированный зачет</b>	<b>6</b>



## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции	
1	2	3	4	
Раздел 1	<b>Физическая культура, как часть культуры общества и человека</b>			ОК 04, ОК 08
<b>Основное содержание</b>		<b>12</b>		
<b>Тема 1.1</b> Современное состояние физической культуры и спорта	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1.-2 Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации</p> <p>3-4.Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО</p>	<b>4</b>	Комплекс упражнений №1	ОК 01, ОК 04, ОК 08
<b>Тема 1.2</b> Здоровье и здоровый образ жизни	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>5-6 Понятие «здоровье» (физическое, психическое, социальное). Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания</p> <p>7-8 Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание</p> <p>9-10 Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм занимающихся. Двигательная рекреация и ее роль в организации здорового образа жизни современного человека</p>	<b>2</b>	Комплекс упражнений №2	ОК 01, ОК 04, ОК 08

<b>Тема 1.3</b> Современные системы и технологии укрепления и сохранения здоровья	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	11-12 13-14 Современное представление о современных системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья (дыхательная гимнастика, антистрессовая пластическая гимнастика, йога, глазодвигательная гимнастика, стрейтчинг, суставная гимнастика; лыжные прогулки по пересеченной местности, оздоровительная ходьба, северная или скандинавская ходьба и оздоровительный бег и др.)			
	15-16 17-18 Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность		Комплекс упражнений №3	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	<b>Тема 1.4</b> Основы методики самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и самоконтроль за индивидуальными показателями здоровья	<b>Содержание учебного материала</b>		
	19-20 Формы организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и их особенности; соблюдение требований безопасности и гигиенических норм и правил во время занятий физической культурой			
	21-22 Организация занятий физическими упражнениями различной направленности: подготовка к занятиям физической культурой (выбор мест занятий, инвентаря и одежды, планирование занятий с разной функциональной направленностью). Нагрузка и факторы регуляции нагрузки при проведении самостоятельных занятий физическими упражнениями			
	23-24 Самоконтроль за индивидуальными показателями физического развития, умственной и физической работоспособностью, индивидуальными показателями физической подготовленности. Дневник самоконтроля			
	25-26 Физические качества, средства их совершенствования			
<b>*Профессионально ориентированное содержание</b>		<b>4</b>		
<b>Тема 1.5</b> Физическая культура в режиме трудового дня	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	Комплекс упражнений №4	ОК 01, ОК 04, ОК 08,
	23-24 25-26. Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. Определение принадлежности выбранной профессии/специальности к группе труда. Подбор			

	физических упражнений для проведения производственной гимнастики			
<b>Тема 1.6</b> Профессионально-прикладная физическая подготовка	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	Комплекс упражнений №5	ОК 01, ОК 04, ОК 08,
	27-28. Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», задачи профессионально-прикладной физической подготовки, средства профессионально-прикладной физической подготовки			
	29-30. Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой профессии/специальности; определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально-значимых физических и психических качеств			
<b>Раздел № 2</b>	<b>Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности</b>	<b>58</b>		ОК 01, ОК 04, ОК 08,
<b>Методико-практические занятия</b>		<b>16</b>		
<b>*Профессионально ориентированное содержание</b>		<b>16</b>		
<b>Тема 2.1</b> Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	Комплекс упражнений №6	ОК 01, ОК 04, ОК 08, <b>ПК1,2</b>
	<b>Практические занятия</b>	2		
	31-32. Освоение методик составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения			
	33-34. Освоение методик составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности			
<b>Тема 2.2</b> Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	Комплекс упражнений №7	ОК 01, ОК 04, ОК 08, <b>ПК2,3</b>
	<b>Практические занятия</b>	2		
	35-36 37-38. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»			
<b>Тема 2.3</b> Методы самоконтроля и оценка	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	Комплекс упражнений №1	ОК 01, ОК 04, <b>ПК2,3</b>
	<b>Практические занятия</b>	2		

умственной и физической работоспособности	39-40 Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности			
Тема 2.4. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	Комплекс упражнений №2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК2,3
	<b>Практические занятия</b>	2		
	41-42 Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной			
Тема 2.5 Профессионально-прикладная физическая подготовка	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	Комплекс упражнений №2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК1,2
	<b>Практические занятия</b>	8		
	43-44 45-46 Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания			
	47-48 49-50 Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий)			
<b>Основное содержание</b>		<b>42</b>		
<b>Учебно-тренировочные занятия</b>		<b>42</b>		
Тема 2.6. Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культурой	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	Комплекс упражнений №3	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	<b>Практические занятия</b>	2		
	51-52 53-54. Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического			

	воспитания ориентированных на повышение функциональных возможностей организма, поддержания работоспособности, <sup>18</sup> развитие основных физических качеств			
<b>2.7. Гимнастика<sup>19</sup></b>		<b>8</b>		
<b>Тема 2.7 (1)</b> Основная гимнастика (обязательный вид)	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	Комплекс упражнений №4	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	<b>Практические занятия</b>	2		
	55-56 57-58. Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте.			
	59-60 61-62. Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах. Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, упражнений в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки			
<b>Тема 2.7 (2)</b> Спортивная гимнастика	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	Комплекс упражнений №5	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	<b>Практические занятия</b>	2		
	63-64 65-66. Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на брусьях разной высоты (девушки); на параллельных брусьях (юноши)			
	67-68 Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на бревне (девушки); на перекладине (юноши)			
	69-70. Освоение и совершенствование опорного прыжка через коня: углом с косоного разбега толчком одной ногой (девушки); опорного прыжка через коня: ноги врозь (юноши)			
<b>Тема 2.7 (5)</b> Атлетическая гимнастика	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	Комплекс упражнений №6	ОК 01, ОК 04, ОК 08 <b>ПК1,2</b>
	<b>Практические занятия</b>	2		
	71-72			

	73-74. Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса. Выполнение упражнений со свободными весами			
	75-76			
	77-78. Выполнение упражнений и комплексов упражнений с использованием новых видов фитнес оборудования.			
	79-80			
	81-82 Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и кардиотренажерах.			
<b>2.8 Спортивные игры</b>		<b>6</b>		
<b>Тема 2.8 (3) Волейбол</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	Комплекс упражнений №7	<b>ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПК1,2</b>
	<b>Практические занятия</b>	6		
	83-84			
	85-86 Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, передача мяча, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении			
	87-88			
	89-90 Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения			
	91-92 93-94 Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности			
<b>Тема 2.8 (4) Бадминтон</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	Комплекс упражнений №1	
	<b>Практические занятия</b>	4		
	95-96 Техника безопасности на занятиях бадминтоном. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: основные стойки, классическая универсальная хватка ракетки, техника ударов, перемещения игрока, подачи, удары по волану техника передвижения игрока к сетке, в стороны, назад	4		
	97-98 Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	1		
	99-100 Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности.	1		

	Подвижные игры и эстафеты с элементами бадминтона			
<b>Тема 2.8 (5) Теннис</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	Комплекс упражнений №3  Комплекс упражнений №4  Комплекс упражнений №5 Комплекс упражнений №6	ОК 01, ОК 04, ОК 08 <b>ПК1,2</b>
	<b>Практические занятия</b>			
	101-102 Техника безопасности на занятиях теннисом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры упражнения с мячом; способы хватки ракетки (для удара справа, слева, универсальная хватка);	2		
	103-104 Технические элементы: удары по мячу, перемещения по площадке, 105-	2		
	106 Прыжки: «разножка» (серия «разножек»); «лягушка»; в «стартовое» положение; через «коридор» и т.п.	1		
	107-108 Выпады: (вперед, в сторону, назад). Бег: приставным, скрестным шагом; «змейкой»; «зигзагом»; «челночный» бег; ускорения	1		
	сосменой направления; «семянный». Поддача, приём подачи (свеча).	1		
	109-110 Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	1		
111-112 Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности	1			
Разбор правил игры. Игра по упрощённым правилам. Игра по правилам				
113-114 Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения				
<b>Тема 2.8 Спортивные игры, отражающие национальные, региональные или этнокультурные особенности<sup>20</sup></b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	<b>Практические занятия</b>	2		
	115-116. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры. Развитие физических способностей средствами игры			
<b>Тема 2.9 Лёгкая атлетика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	Комплекс упражнений №7  Комплекс	ОК 01, ОК 04, ОК 08 <b>ПК1,2</b>
	<b>Практические занятия</b>	10		
	117-118. Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования;	10		
	119-120. Совершенствование техники спринтерского бега			
121-122. Совершенствование стартового разбега				

	<p>123-124. Совершенствование бега на 60-100 метров</p> <p>125-126. Совершенствование метания гранаты. 500 гр.</p> <p>127-128. Совершенствование техники эстафетного бега (4 *100 м, 4*400 м; бега по прямой с различной скоростью)</p> <p>129-130. Совершенствование техники прыжка в длину с разбега</p> <p>131-132. Совершенствование техники прыжка в высоту с разбега</p> <p>133-134</p> <p>135-136. Совершенствование техники метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши);</p> <p>137-138</p> <p>139-140 Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики.</p>		<p>упражнений №1</p> <p>Комплекс упражнений №2</p> <p>Комплекс упражнений №4</p> <p>Комплекс упражнений №5</p>	
		<b>126</b>		



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины**

3.1. Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены спортивные сооружения:

(универсальный) спортивный зал, оснащенный спортивным инвентарём и оборудованием, обеспечивающим достижение результатов освоения дисциплины;  
оборудованные открытые спортивные площадки, обеспечивающие достижение результатов освоения дисциплины;

Примерный перечень оборудования и инвентаря спортивных сооружений:

#### **Спортивные игры**

Щит баскетбольный игровой (комплект); щит баскетбольный тренировочный, щит баскетбольный навесной, ворота, трансформируемые для гандбола и мини-футбола(комплект), кольца баскетбольные, ворота складные для флорбола и подвижных игр (комплект), табло игровое (электронное), мяч баскетбольный №7 массовый, мяч баскетбольный №7 жилетки игровые, сетка для хранения мячей, конус игровой.

#### **Гимнастика**

Стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, комплект матов гимнастических №2, модуль гимнастический многофункциональный, мостик гимнастический подкидной, бревно гимнастическое напольное, кронштейн навесной для канатов, канат для лазания 5м., коврик гимнастический, палка гимнастическая №3, обруч гимнастический №2, скакалка гимнастическая.

#### **Легкая атлетика**

Стойки для прыжков в высоту (комплект), граната для метания

Ядро для толкания

#### **Общефизическая подготовка**

Перекладина навесная универсальная, брусья навесные, снаряд «доска наклонная», горка атлетическая, комплект гантелей обрезиненных 90 кг, эспандер универсальный, лестница координационная (12 ступеней), комплект медболов №3.

#### **Прочее**

Аптечка медицинская, сетка заградительная

#### **Открытые спортивные площадки:**

стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, решетка для места приземления, указатель расстояний для тройного прыжка, брусок отталкивания для прыжков в длину и тройного прыжка, турник уличный, брусья уличные, рукоход уличный, полоса препятствий, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, колодки стартовые, барьеры для бега, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, круг для метания ядра, указатели дальности метания на 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55 м, нагрудные номера, тумбы «Старт—Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

1. Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

2. Рекомендуемые печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины представлены в методических рекомендациях по организации обучения.

Бишаева, А. А. Физическая культура : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.А. Бишаева. – 7-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с. – Текст : непосредственный.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

<b>Общая/профессиональная компетенция</b>	<b>Раздел/Тема</b>	<b>Тип оценочных мероприятия</b>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 П-о/с <sup>21</sup> , 1.6 П-о/с Р 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/с, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10	составление словаря терминов, либо кроссворда защита презентации/доклада-презентации выполнение самостоятельной работы
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 П-о/с, 1.6 П-о/с Р 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/с, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10	составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей, составление профессиограммы заполнение дневника самоконтроля защита реферата составление кроссворда фронтальный опрос
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 П-о/с, 1.6 П-о/с Р 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/с, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10	контрольное тестирование составление комплекса упражнений оценивание практической работы тестирование тестирование (контрольная работа по теории) демонстрация комплекса ОРУ, сдача контрольных нормативов сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение) сдача нормативов ГТО выполнение упражнений на дифференцированном зачете
<b>ПК1,2,3,4</b>	<b>Тема 2.1 , 2,5 , 2.7 ,2.8, 2.8(1,2,3,5)</b>	Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой

**Приложение 1.13**  
**к ОПОП-П по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОД.13 Основы безопасности жизнедеятельности»**

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОБЖ»

### 4.4. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «ОБЖ» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии: 43.01.01 «Официант, бармен», входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

#### 1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

##### 1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Цель дисциплины «ОБЖ»: формирование компетенций, обеспечивающих повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз.

##### 1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные) <sup>22</sup>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде);</li> <li>владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций;</li> <li>- знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях</li> </ul>

	<p>достижения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявить нетерпимость к проявлениям насилия в социальном взаимодействии;</li> <li>- знать о способах безопасного поведения в цифровой среде;</li> <li>- уметь применять их на практике;</li> <li>- уметь распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им</li> </ul>

	<p>индивидуально и в группе;          Овладение универсальными учебными познавательными действиями:          в) работа с информацией:          - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;          - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;          - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;          - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;          - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:          - сформированность нравственного сознания, этического поведения;          - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;          - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;          - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;          Овладение универсальными регулятивными действиями:          а) самоорганизация:          - самостоятельно осуществлять</p>	<p>- сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;          - владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-</p>

	<p>познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</li> </ul> <p>б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</li> </ul>	<p>социального характера;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знать основы обороны государства и воинской службы;</li> <li>прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны</li> </ul>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> <li>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</li> </ul> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знать основы безопасного, конструктивного общения,</li> <li>- уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера;</li> <li>- уметь предупреждать опасные явления и противодействовать им</li> </ul>



	<p>координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников</p> <p>обсуждать результаты совместной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</li> <li>- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;</li> </ul> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;</li> <li>- знать основы безопасного, конструктивного общения, уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им;</li> <li>- сформировать представления об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции;</li> </ul>

	<p>деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> </ul> <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> </ul> <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знать основы обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны;</li> <li>- знать основы государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области;</li> <li>- знать основы государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформировать представления о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности</li> </ul>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата,</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владеть основными</li> </ul>

<p>принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</li> <li>активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul>	<p>способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знать правила безопасного поведения на транспорте, уметь применять их на практике, знать о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;</li> <li>- знать о способах безопасного поведения в природной среде; уметь применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформировать представления об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;</li> <li>- знать основы пожарной безопасности; уметь применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности</li> </ul>
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</li> </ul> <p>В части физического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</li> <li>- потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;</li> <li>- активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> <li>- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;</li> <li>- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;</li> <li>- оценивать приобретенный опыт;</li> <li>- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.1.</b> Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.</p> <p><b>ПК 1.2.</b> Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> </ul>	

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
1.	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
2.	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.
3.	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп ЛР 3 с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
4.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
5.	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
6.	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
7.	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
8.	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.
9.	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
10.	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
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.
12.	Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
13.	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы дисциплины, в том числе</b>	<b>68</b>
<b>1. Основное содержание</b>	<b>60</b>
теоретическое обучение	20
практические занятия	38
<b>2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля), в том числе</b>	<b>10</b>
практические занятия	10
индивидуальный проект ( <i>да/нет</i> )	нет
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы безопасности жизнедеятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Домашнее задание	Формируемые компетенции
Раздел 1. Мир опасностей современной молодежи		12		ОК 01; ОК 02, ОК 04; ОК 07; ОК 08
Тема 1.1 В чем особенности картины опасностей современной молодежи	<b>Основное содержание</b>	2		ОК 02; ОК 04; ОК 07
	1. <b>Комбинированное занятие</b> <i>Понятие:</i> опасность — это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек – среда обитания» в определенных условиях причинять вред людям, природной среде и материальным ресурсам; опасность как система – «объект защиты - источник опасности - негативное воздействие, опасность как процесс 1) накопления отклонений от нормального состояния или процесса; 2) инициирование негативной способности/чрезвычайного события; 3) актуализация негативных факторов; 4) локализация/прекращение действия негативных факторов;	1		
	2. <i>Предметное действие:</i> моделирование поля опасностей на примере современной молодежи; <i>правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности нужно определить условия, при которых элемент системы человек – среда обитания становится причиной нанесения вреда человеку <i>алгоритм</i> выявления и классификации опасностей (по происхождению, по кругам опасностей)	1		
Тема 1.2 Как выявить опасности развития	<b>Практические занятия:</b>	2		ОК 02; ОК 04; ОК 07

	3.	<b>Практическая работа.</b> <i>Понятие:</i> опасности развития - это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек/общество – Жизнь» в определенных условиях препятствовать/нарушать закон сохранения Жизни <i>Предметное действие:</i> целе-и ценностное полагание в ситуации конфликта в развитии между требованием сохранения Жизни и дефицитами в развитии	1		
	4.	<b>Практическая работа.</b> <i>Правило действия:</i> чтобы выявить, что является опасным фактором/препятствием на пути к прогрессу общества/самореализации человека (мечте/цели), необходимо соотнести требование закона сохранения Жизни как общественного и человеческого смысла/ нормы развития с внутренними и внешними условиями его нарушения <i>Алгоритм</i> целе-и ценностного полагания в ситуации конфликта в развитии	1		
Тема 1.3. Как выявить и описать опасности на дорогах	<b>Практические занятия:</b>		2		ОК 02; ОК 04; ОК 07
	5.	<b>Практическая работа.</b> <i>Понятие:</i> опасности на дорогах - это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек-участник дорожного движения – среда дорожного движения» в определенных условиях причинять вред людям, среде и материальным ресурсам; <i>Предметное действие:</i> выявлять и описывать опасности для разных участников дорожного движения (пешеход, электросамокатчик/райдер, мотоциклист);	1		
	6.	<b>Практическая работа.</b> <i>Правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности на дорогах нужно определить условия, при которых элемент системы «человек-участник дорожного движения – среда дорожного движения» становится причиной нанесения вреда человеку; <i>Алгоритм</i> выявления и описания опасностей на дорогах.	1		
Тема 1.4.	<b>Практические занятия:</b>		2		ОК 04; ОК 07



Как выявить и описать опасности в ситуации пожара в общественном месте	7.	<b>Практическая работа.</b> <i>Понятие:</i> опасность пожара в общественном месте – это способность явлений, процессов горения, горючих материалов и объектов причинять вред людям и материальным ресурсам; <i>Предметное действие:</i> выявлять и описывать опасности в ситуации пожара в общественном месте	1		
	8.	<b>Практическая работа.</b> <i>Правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности пожара нужно определить условия пожара, при которых элемент системы «человек – общественное место» становится причиной нанесения вреда человеку <i>Алгоритм</i> выявления и описание опасностей в ситуации пожара в общественном месте (на примере торгового центра, кинотеатра, клуба).	1		
Тема 1.5 Как выявить и описать опасности в ситуации захвата заложников в общественном месте (ЧС)	<b>Практические занятия:</b>		2		ОК 04; ОК 07
	9.	<b>Практическая работа.</b> <i>Понятие:</i> опасности ситуации захвата заложников в общественном месте <i>предметное действие:</i> выявить и описать опасности в ситуации захвата заложников в общественном месте	1		
	10.	<b>Практическое занятие.</b> <i>Правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности нужно определить условия, при которых заложнику может быть нанесен вред <i>алгоритм</i> выявления и описания опасностей в ситуации захвата заложников террористами, стрельбе в общественных местах (колледже, публичном мероприятии)	1		
Тема 1.6 По выбору студентов	<b>Комбинированное занятие:</b>		2		ОК 1; ОК 02; ОК 04; ОК 07;
	11.	<i>Понятие:</i> опасности <i>Предметное действие:</i> выявлять и описывать опасности в окружающей среде для предупреждения и защиты от них, в том числе в чрезвычайных ситуациях; <i>Правило действия:</i> <i>Алгоритм</i>	1		

	12.	<i>Понятие:</i> опасности <i>Предметное действие:</i> выявлять и описывать опасности в окружающей среде для предупреждения и защиты от них, в том числе в чрезвычайных ситуациях; <i>Правило действия:</i> <i>Алгоритм</i>	1		
<b>Раздел 2</b> Методы оценки риска			12		ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08
Тема <b>2.1</b> Как измерять опасности	<b>Комбинированное занятие</b>		<b>2</b>		ОК 02; ОК 04; ОК 07;
	13.	<i>Понятие:</i> риск – это количественная мера опасности, сочетание 1) вероятности (или частоты) нанесения ущерба и 2) тяжести этого ущерба для объекта защиты; - приемлемый риск - уровень опасности, который на данном этапе социально-экономического и научно-технического развития общество считает допустимым	1		
	14.	<i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска и масштаба последствий воздействия вредных и опасных факторов среды для разработки/выбора мер по профилактике и защите <i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий <i>Алгоритм</i> расчета риска по формуле	1		
Тема <b>2.2.</b> Как оценить риски на дорогах	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		ОК 04; ОК 07
	15.	<b>Практическое занятие.</b> <i>Понятие:</i> риски на дорогах - количественная мера опасности для участника дорожного движения, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) негативного события/ДТП и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью; <i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска (по формуле) и масштаба последствий воздействия опасных факторов дорожного движения в отношении различных его участников для разработки/выбора мер по профилактике и защите.	1		

	16.	<b>Практическое занятие.</b> <i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск негативного события/ДТП для участника дорожного движения, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий для участника дорожного движения <i>Алгоритм оценки риска для разных участников дорожного движения</i> (пешеход, электросамокатчик/райдер, мотоциклист).	1		
Тема 2.3 Как оценить риски в ситуации пожара в общественном месте (ЧС)	<b>Практические занятия:</b>		2		ОК 02; ОК 04; ОК 07;
	17.	<b>Практическое занятие.</b> <i>Понятие:</i> риски в ситуации пожара в общественном месте - количественная мера опасности для посетителя, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) пожара и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью от опасных факторов пожара (ожоги, отравление угарным газом, гибель) <i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска пожара в общественном месте (по формуле) и масштаба последствий воздействия опасных факторов пожара на посетителей для разработки/выбора мер по профилактике и защите.	1		
	18.	<b>Практическое занятие.</b> <i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск негативного события - пожара в общественном месте, нужно рассчитать вероятность его наступления (по формуле) и определить тяжесть его последствий для посетителей <i>Алгоритм оценки рисков опасных факторов пожара в общественном месте</i> (торговом центре, клубе, интернате для престарелых).	1		
Тема 2.4. Как оценить риск реализации	<b>Практические занятия:</b>		2		ОК 02; ОК 04; ОК 07;

ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте (ЧС)	19.	<p><b>Практическое занятие.</b></p> <p><i>Понятие:</i> риск захвата заложников в общественном месте - количественная мера опасности для посетителя, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) захвата заложников/стрельбы и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью (травмы, в т.ч. психологическая, ранения, гибель)</p> <p><i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска (по формуле) и масштаба/тяжести последствий воздействия опасных факторов захвата заложников/стрельбы в общественном месте для разработки/выбора мер по профилактике и защите посетителей.</p>	1		
	20.	<p><b>Практическое занятие.</b></p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск захвата заложников/стрельбы в общественном месте, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий для посетителей</p> <p><i>алгоритм</i> оценки рисков в ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте.</p>	1		
Тема 2.5 Как оценить риски для здоровья в подростковом возрасте	<b>Практические занятия:</b>		2		ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08
	21.	<p><b>Практическое занятие.</b></p> <p><i>Понятие:</i> риски для здоровья – количественная мера опасности заболеваний (в т.ч. смертельно опасных, инфекционных, нервно-психологических) и смерти от других факторов, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) негативного события и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью (заболевания, травмы, гибель)</p> <p><i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления опасных и вредных факторов риска для жизни и здоровья подростков (по формуле) и тяжести последствий их воздействия для разработки/выбора мер по профилактике и защите.</p>	1		

Тема 2.6 Как оценить риск реализации ситуации, актуальной для обучающихся	22.	<b>Практическое занятие.</b> <i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск опасных и вредных факторов для жизни и здоровья в подростковом возрасте, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий <i>Алгоритм</i> оценки рисков для жизни и здоровья подростков.	1		
	<b>Комбинированное занятие</b>		2		ОК 02; ОК 04; ОК 07
	23.	<i>Понятие:</i> риск в... <i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска и масштаба последствий воздействия вредных и опасных факторов среды для разработки/выбора мер по профилактике и защите <i>Правило действия:</i> <i>Алгоритм</i>	1		
	24.	<i>Понятие:</i> риск в... <i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска и масштаба последствий воздействия вредных и опасных факторов среды для разработки/выбора мер по профилактике и защите <i>Правило действия:</i> <i>Алгоритм</i>	1		
<b>Раздел 3. Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций</b>			<b>12</b>		ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 07; ОК 08
Тема 3.1 Понятие о защите от	<b>Комбинированное занятие</b>		2		ОК 02; ОК 04; ОК 07

опасности	25.	<i>Понятие: <b>Защита от опасностей</b> – это способы и методы снижения уровня и продолжительности действия <b>опасностей</b> на человека (природу). <b>Правило:</b> чтобы <b>защитить</b> объект от <b>опасностей</b>, <b>необходимо</b> снизить негативное влияние источников <b>опасности</b> (сокращением значения риска и размеров <b>опасных</b> зон), его выведением из <b>опасной</b> зоны; применением экобиозащитной техники и средств индивидуальной <b>защиты</b></i> <i><b>Предметное действие:</b> выбор мер (способы, методы, средства, модели поведения) для защиты от опасностей окружающей среды, в том числе в чрезвычайной ситуации.</i>	1		
	26.	<i><b>Правило действия:</b> чтобы выбрать меры для защиты объекта от опасностей окружающей среды, в том числе в чрезвычайной ситуации, необходимо подобрать согласно нормативным требованиям оптимальные/ доступность+функциональность/ средства индивидуальной защиты, модели безопасного поведения, обозначить пути выхода из опасной зоны, сформулировать правила поведения/техники безопасности</i> <i><b>Алгоритм</b> выбора способа защиты на основе нормативных документов</i>	1		
	<b>Практическое занятие:</b>		<b>2</b>		ОК 3; ОК 04; ОК 08
	27.	<b>Практическое занятие.</b> <i><b>Понятие:</b> защита жизни и здоровья - способы и методы снижения уровня действия вредных и опасных факторов для физического и психического здоровья</i> <i><b>Предметное действие:</b> выбор мер (способов, методов, средств, образа жизни) для защиты жизни и здоровья от опасностей окружающей среды.</i>	1		
Тема <b>3.2</b> Как снизить риски для здоровья. Профилактика заболеваний. Здоровый образ жизни					

Тема 3.3 Как защититься от опасностей на дорогах	28.	<b>Практическое занятие.</b> <i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры снижения уровня действия вредных и опасных факторов для здоровья от опасностей окружающей, необходимо подобрать согласно гигиеническим нормам/требованиям оптимальные средства профилактики заболевания, модели безопасного поведения, в т.ч. в пандемию <i>Алгоритм</i> выбора способа профилактики типичных/смертельно опасных для подростков заболеваний (инфекционных, психологических).	1		
	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		ОК 04; ОК 07
	29.	<b>Практическое занятие.</b> <i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья участников дорожного движения - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов дорожного движения <i>Предметное действие:</i> выбор мер (средств индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья участников дорожного движения.	1		
Тема 3.4. Как безопасно вести себя в ситуации пожара в общественном месте	30.	<b>Практическое занятие.</b> <i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья участников дорожного движения, необходимо подобрать средства индивидуальной защиты, правила и модели поведения на основе ПДД и иных нормативных документов <i>Алгоритм</i> выбора мер защиты жизни и здоровья участников дорожного движения (на выбор)	1		
	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		ОК 04; ОК 07
	31.	<b>Практическое занятие.</b> <i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья в условиях пожара - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов пожара за счет выведения объекта защиты из <b>опасной</b> зоны, применения средств пожаротушения и индивидуальной <b>защиты</b> <i>Предметное действие:</i> выбор мер (средств пожаротушения, индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья в условиях пожара в общественном месте.	1		

Тема 3.5 Как безопасно вести себя в ситуации захвата заложников в общественном месте (ЧС)	32.	<b>Практическое занятие.</b> <i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья в условиях пожара, необходимо подобрать доступные средства пожаротушения индивидуальной защиты и модель поведения адекватно ситуации пожара <i>Алгоритм</i> выбора мер защиты жизни и здоровья при пожаре (в своем жилище, в колледже, в торговом центре, на рабочем месте) в разных условиях (задымления, активного огня, затруднений эвакуации)	1		
	<b>Практические занятия:</b>		2		OK 04; OK 07
	33.	<b>Практическое занятие.</b> <i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья в ситуации захвата заложников в общественном месте - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов теракта за счет выведения объекта защиты из <b>опасной</b> зоны, применения моделей безопасного поведения, включая способы психологической защиты <i>Предметное действие:</i> выбор мер (средств индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья в ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте	1		
	34.	<b>Практическое занятие.</b> <i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья в ситуации захвата заложников в общественном месте, необходимо подобрать способы и методы снижения уровня действия опасных факторов теракта/стрельбы за счет выведения объекта защиты из <b>опасной</b> зоны, применения моделей безопасного поведения <i>Алгоритм</i>	1		
<b>Раздел 4</b> Основы военной службы			<b>12</b>		OK 01; OK 02; OK 03; OK 04; OK 06; OK 08
Тема 4.1. История создания Вооруженных Сил России	<b>Комбинированное занятие</b>		2		OK 06; OK 08
	35.	<i>Понятие</i> о Вооруженных Сил России, обеспечении безопасности нашей страны. Предназначение Вооруженных Сил РФ. Реформирование Армии и Флота.	1		
	36.	<i>Понятие</i> о Вооруженных Сил России, обеспечении безопасности нашей страны. Предназначение Вооруженных Сил РФ.	1		



		Реформирование Армии и Флота.			
Тема 4.2 Основные понятия о воинской обязанности	<b>Комбинированное занятие</b>		<b>2</b>		ОК 03; ОК 06; ОК 08
	37.	<i>Понятие</i> о воинском учете, обязательной подготовке к военной службе, призыве на военную службу, прохождении военной службы по призыву, пребывании в запасе, призыве на военные сборы и прохождении военных сборов в период пребывания в запасе, а также воинская обязанность в период военного времени, военного положения и в период мобилизации.	1		
	38.	<i>Понятие</i> о воинском учете, обязательной подготовке к военной службе, призыве на военную службу, прохождении военной службы по призыву, пребывании в запасе, призыве на военные сборы и прохождении военных сборов в период пребывания в запасе, а также воинская обязанность в период военного времени, военного положения и в период мобилизации.	1		
Тема 4.3 Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета). Тренинг бесконфликтного общения и саморегуляции	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		ОК 04; ОК 06; ОК 08
	39.	<b>Практическое занятие.</b> <i>Понятие</i> о психологических основах взаимодействия военнослужащих в коллективе, совместной жизнедеятельности военнослужащих. Понятие конфликта и его влияние на уровень боеспособности и боеготовности отделения, экипажа, расчета. Понятие о способах бесконфликтного общения в условиях военной службы.			
	40.	<b>Практическое занятие.</b> <i>Понятие</i> о психологических основах взаимодействия военнослужащих в коллективе, совместной жизнедеятельности военнослужащих. Понятие конфликта и его влияние на уровень боеспособности и боеготовности отделения, экипажа, расчета. Понятие о способах бесконфликтного общения в условиях военной службы.			
Тема 4.4 Как стать офицером РА.	<b>Комбинированное занятие</b>		<b>2</b>		ОК 01; ОК 02;
	41.	<i>Понятие</i> об офицерском составе, порядке поступления и обучения в	1		

Основные виды военных образовательных учреждений профессионального образования		военных образовательных учреждениях, требованиях, предъявляемых к подготовке офицеров. Кодексе чести Российского офицера, требованиях общества, предъявляемых к офицеру.			
	42.	<i>Понятие</i> об офицерском составе, порядке поступления и обучения в военных образовательных учреждениях, требованиях, предъявляемых к подготовке офицеров. Кодексе чести Российского офицера, требованиях общества, предъявляемых к офицеру.	1		
Тема 4.5 Строевая подготовка	<b>Практические занятия:</b>		2		ОК 04; ОК 06; ОК 08
	43.	<b>Практическое занятие.</b> <i>Понятия</i> об одиночной строевой подготовке и слаживания подразделений. <i>Правила и алгоритмы предметных действий:</i> Строевой стойки. Выполнение команд «Становись, Равняйся, Смирно, Вольно, Заправиться». Повороты на месте. Перестроение из одношереножного строя в двухшереножный строй и обратно. Движение строевым шагом. Повороты в движении. Прохождение в составе подразделения торжественным маршем и в составе подразделения с песней. Приветствие в движении.	1		
	44.	<b>Практическое занятие.</b> <i>Понятия</i> об одиночной строевой подготовке и слаживания подразделений. <i>Правила и алгоритмы предметных действий:</i> Строевой стойки. Выполнение команд «Становись, Равняйся, Смирно, Вольно, Заправиться». Повороты на месте. Перестроение из одношереножного строя в двухшереножный строй и обратно. Движение строевым шагом. Повороты в движении. Прохождение в составе подразделения торжественным маршем и в составе подразделения с песней. Приветствие в движении.	1		
Тема 4.6 Огневая подготовка. Порядок неполной сборки и разборки ММГ АК-74	<b>Практические занятия:</b>		2		ОК 04; ОК 06; ОК 08
	45.	<b>Практическое занятие.</b> <i>Понятие</i> о назначении и боевых свойствах оружия, его устройстве, мерах безопасности при обращении с оружием и патронами, о	1		

		неполной и полной разборке автомата, назначении частей, узлов и механизмов автомата.			
	46.	<b>Практическое занятие.</b> <i>Правило и алгоритмы предметных действий:</i> неполной разборки, сборки автомата <i>Правила и приемы</i> стрельбы, способов поиска целей и управления огнем, действиях по командам руководителя стрельб	1		
<b>Раздел 5</b> Основы медицинских знаний			<b>12</b>		ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08
<b>Тема 5.1.</b> Помощь при состояниях вызванных нарушением сознания	<b>Комбинированное занятие</b>		<b>2</b>		ОК 02; ОК 04; ОК 07
	47.	<i>Понятие</i> об эпилепсии, инсульте, обмороке, инфаркте, диабете, токсикологическом опьянении.	1		
	48.	<i>Правила и алгоритмы</i> поведения и оказания первой помощи при этих состояниях	1		
<b>Тема 5.2.</b> Первая помощь при неотложных состояниях: закон и порядок оказания. Алгоритм помощи пострадавшим при ДТП и ЧС	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		ОК 02; ОК 04; ОК 07
	49.	<b>Практическое занятие.</b> <i>Понятие</i> о неотложных состояниях в УК РФ Статья 124, Статья 125, <i>Правила</i> проведения диагностики и помощи в неотложных состояниях <i>Алгоритм</i> Оказание первой помощи при остановке сердца, искусственная вентиляция легких	1		
	50.	<b>Практическое занятие.</b> <i>Понятие</i> об ДТП и ЧС на транспорте. <i>Правила</i> помощи при травмах рук, ног, головы, при переломах, вывихах, ушибах и т.д. <i>Алгоритмы</i> оказание первой помощи при травмах, ранениях, переломах. Отработка моделей поведения при ЧС на транспорте	1		
<b>Тема 5.3.</b> Алгоритм помощи при кровотечениях и ранениях	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		ОК 04; ОК 07
	51.	<b>Практическое занятие.</b> <i>Понятие</i> о видах кровотечений, средствах обеззараживания и	1		

	дезинфекции. <i>Правило</i> остановки кровотечений способом наложение жгута и закрутки. <i>Алгоритмы</i> оказания первой помощи при кровотечениях			
	52. <b>Практическое занятие.</b> <i>Понятие</i> о видах кровотечений, средствах обеззараживания и дезинфекции. <i>Правило</i> остановки кровотечений способом наложение жгута и закрутки. <i>Алгоритмы</i> оказания первой помощи при кровотечениях	1		
<b>Тема 5.4.</b> Оказание помощи подручными средствами в природных условиях	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		ОК 04; ОК 07
	53. <b>Практическое занятие.</b> <i>Понятие</i> об экстремальных условиях в природных условиях. <i>Способы</i> иммобилизации конечностей. Способы транспортировки пострадавших.	1		
	54. <b>Практическое занятие.</b> Способы согревания на открытой местности, Вынужденное автономное существование. <i>Правило</i> добычи: воды, пищи, огня. Временное жилище.	1		
<b>Тема 5.5.</b> Помощь при воздействии температур на организм человека. Способы самоспасения.	<b>Комбинированное занятие</b>	<b>2</b>		ОК 04; ОК 07; ОК 08
	55. <i>Понятие</i> об ожогах и их видах (термические, химические, кислотные, щелочные).	1		
	56. <i>Правило</i> алгоритм помощи при ожогах различных видов. Способы самоспасения. Первая помощь пострадавшему на производстве. Алгоритм поведения при ЧС.	1		
<b>*Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>				
<b>Прикладной модуль:</b> <b>Раздел 1.</b> <b>Тема.</b> Как выявить и описать опасности на	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		ОК 1; ОК 02; ОК 04; ОК 07; <i>ПК</i> <sup>23</sup> ...

<sup>23</sup> Отражается ПК, элемент которой формируется прикладным модулем (профессионально-ориентированным содержанием) в соответствии с ФГОС реализуемой профессии/специальности СПО

рабочем месте	57.	<b>Практическое занятие</b> Экскурсия, фронтальное. Классификация опасностей: по видам профессиональной деятельности, по причинам возникновения на рабочем месте, по опасным событиям вследствие воздействия опасностей. Источники опасностей и вредностей, факторы риска, условия возникновения и развития нежелательных событий. Порядок проведения идентификации опасностей на рабочем месте	1		
	58.	<b>Практическое занятие</b> Перечень примерных тем проектов/исследований: «Анализ связи вредных факторов на конкретном рабочем месте и заболеваний строителей» «Анализ источников опасностей на разных технологических этапах строительно-монтажных работ» «Анализ картины опасностей современной молодежи» «Создание презентации/видеоролика об историях травматизма/развития профессиональных заболеваний строителей»	1		
<b>Прикладной модуль: Раздел 2. Тема. Оценка рисков на рабочем месте</b>	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		ОК 1; ОК 02; ОК 04; ОК 07; <i>ПК...</i>
	59.	<b>Практическое занятие</b> Возможные последствия опасностей по степени тяжести: гибель, травма, профессиональное заболевание. Статистические данные по несчастным случаям на производстве. Определение вероятности наступления опасностей.	1		
	60.	Перечень примерных тем проектов/исследований «Сравнительный анализ рисков в работе строителя в XIX, XX и XXI веках» «Оценить риск профессиональных заболеваний»	1		
<b>Прикладной модуль: Раздел 3. Тема. Определение методов защиты от опасностей на рабочем</b>	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		ОК 1; ОК 02; ОК 04; ОК 07; <i>ПК...</i>
	61.	<b>Практическое занятие</b>	1		

месте		Основные причины травматизма и профессиональных заболеваний: технические, организационные, санитарно-гигиенические, психофизиологические. Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной защиты			
	62.	Перечень примерных тем проектов/исследований: «Обзорная статья об индивидуальных средствах защиты на стройплощадке» (средства по выбору) «Сравнительный анализ безопасности строительства в России и стране в Европе (на выбор)» «Создание видеоролика с обзором ассортимента индивидуальных средств защиты на стройплощадке на интернет-сайтах» «Разработка безопасной “бытовки” для строителей»	1		
<b>Прикладной модуль: Раздел 4. Тема. Знакомство с повседневным бытом военнослужащих</b>	<b>Практические занятия:</b>		<b>4</b>		ОК 02; ОК 04; ОК 06; <i>ПК...</i>
	63-64.	<b>Практическое занятие</b> Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части.	2		
	65-66.	Примерные темы проектов/исследований Составление статьи-отчета об экскурсии в ВЧ (по плану); Статья-отчёт об экскурсии в музей воинской славы (по плану); «Разработка моего распорядка дня на военных сборах в ВЧ»; «Сравнительный анализ должностных инструкций/компетенций для специалиста гражданского-строительства и военного строительства»	2		
<b>Прикладной модуль: Раздел 5. Тема. Методы оказания первой помощи гражданам при ЧС и автомобильных катастрофах</b>	<b>Практические занятия:</b>		<b>4</b>		ОК 02; ОК 04; ОК 06; ОК 07; <i>ПК...</i>
	67-68.	<b>Практическое занятие</b> Тематическая экскурсия в Центр медицины и катастроф. С применением практических навыков по отработке неотложных состояний на тренажере для реанимационных действий. Выявление причин травмирования на производстве, в транспорте и в общественных местах. Самостоятельный выбор методов и средств	2		

	помощи пострадавшим в ДТП, на производстве.			
69-70.	<p>примерные темы проектов/исследований:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проанализировать инструкции по технике безопасности на сварочном производстве с целью выявления видов травмирования.</li> <li>2. Проанализировать <u>законы</u> и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на вид деятельности для специальности</li> <li>3. Составить/ разработать перечень средств для оказания первой помощи при травмировании в ходе строительно-монтажных работ</li> <li>4. Разработать обучающую презентацию по правилам безопасного поведения при пожарах на складе стройматериалов</li> <li>5. Разработать алгоритмы оказания помощи в офисе при неотложном состоянии (потере сознания, инсульте)</li> </ol>	2		
71.	<i>Дифференцированный зачет</i>			
72.	<i>Дифференцированный зачет</i>			
<b>Всего</b>		68		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета основ безопасности жизнедеятельности.

Эффективность преподавания курса ОБЖ зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

#### **Оборудование учебного кабинета:**

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);

- тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша», «Максим» и др.;

- тренажер - манекен взрослого для отработки приемов удаления инородного тела из верхних дыхательных путей;

- имитаторы ранений и поражений;

- образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые;

- образцы средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм и оборудования: общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);

- макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи;

- образцы средств пожаротушения (СП);

- макет автомата Калашникова;

- электронный стрелковый тренажер

#### **Технические средства обучения:**

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;

- мультимедийный проектор;

- интерактивная доска

- Выход в локальную сеть.



### 3.2. Информационное обеспечение обучения

*Основные:*

1. Ким, С.В. Основы безопасности жизнедеятельности 10 – 11 классы: учебник: базовый уровень / С.В. Ким, В.А. Горский. – Москва: Просвещение, 2022. – 396 с. – Текст: непосредственный.

*Дополнительные:*

1. Хван, Т.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебное пособие / Т.А. Хван, П.А. Хван. – 2-е изд. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. – 415 с. – Текст: непосредственный.
2. Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова. – 3-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 288 с. – Текст: непосредственный.

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

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы:1.6; Р 4, Темы:4.4; Р 1 П-о/с <sup>24</sup> , Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Кейс-задание;</li> <li>- Старт-задание;</li> <li>- Задание исследование;</li> <li>- Задание-эксперимент;</li> <li>- Фронтальный опрос;</li> <li>- Графический диктант;</li> <li>- Защита алгоритма оказания первой помощи;</li> <li>- Защита презентаций;</li> <li>- Тестирование;</li> <li>- Тест-задание;</li> <li>- Защита работ прикладного модуля</li> <li>- Выполнение заданий на дифференцированном зачете</li> </ul>
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6 Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5,2.6; Р 3, Темы:3.1,3.2,3.4,3.5,3.6; Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5,5.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 3, Темы: 3.2; Р 4, Темы: 4.2;	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6 Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5,2.6; Р 3, Темы:3.1,3.2,3.3, 3.4,3.5,3.6; Р 4, Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5,4.6, 4.7 Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5,5.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую	Р 1, Темы:1.1,1.3,1.4,1.5,1.6 Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5; Р 3, Темы:3.1,3.2,3.3, 3.4,3.5,3.6;	

<sup>24</sup> Практико-ориентированное содержание

<p>позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Р 4, Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5,4.6, 4.7 Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Р 1, Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6 Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5; Р 3, Темы:3.1,3.2,3.3, 3.4,3.5,3.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с</p>	
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>Р 1, Темы:1.1; Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5; Р 3, Темы:3.1,3.3, 3.4,3.5,3.6; Р 4, Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5,4.6, 4.7 Р 5, Темы:5.3,5.4,5.5,5.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с</p>	

**Приложение 1.14  
к ОПОП-II по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины  
«ОД.14 Индивидуальный проект»**

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины ОД.14 Индивидуальный проект
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

## **1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины ОД.14 Основы проектной деятельности**

### **4.5. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Общеобразовательная дисциплина ОД.14 Основы проектной деятельности является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер», входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

### **1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

#### **1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины**

Цель дисциплины ОД.14 Основы проектной деятельности: сформировать у обучающихся знания и умения в области проектной деятельности, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

## 1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p><b>ОК 02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p><b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p> <p><b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке</p>	<p><b>В части трудового воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>а) базовые логические действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p><b>б) базовые исследовательские действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– уметь применять свои знания в учебной деятельности;</li> <li>– уметь осуществлять поиск, сбор, изучение и обработки информации;</li> <li>– уметь выделять объект и предмет проектной работы;</li> <li>– уметь определять цель и задачи проектной работы и составлять план;</li> <li>– уметь формулировать выводы и делать обобщения;</li> <li>– уметь представлять результаты выполненной проектной работы.</li> <li>– знать историю развития автомобилей, а так же автомобильного транспорта в России;</li> <li>– знать общую характеристику профессий и их классификацию;</li> <li>– знать возникновение и развитие осваиваемой специальности, её особенности и профессиональные качества;</li> <li>– знать основные компетенции осваиваемой профессии;</li> <li>– иметь представление о роли своей специальности в промышленности</li> <li>– владеть основополагающими понятиями, закономерностями, законами и теориями.</li> <li>– знать санитарно-гигиенические условия труда;</li> </ul>

<p>Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p><b>ОК 09.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul> <p><b>В области ценности научного познания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>в) работа с информацией:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– знать правила оформления работы (проект, реферат и т. д.);</li> <li>– знать типы и виды проектов, требования к структуре;</li> <li>– знать типологию, структуру проектной деятельности;</li> <li>– знать способы постановки цели и формулирования гипотезы исследования;</li> <li>– знать способы поиска необходимой информации;</li> <li>– знать правила оформления списка используемой литературы;</li> <li>– знать способы формулирования темы проектной работы, определение ее актуальности;</li> <li>– знать способы обработки и презентации результатов.</li> </ul>
---	---	--



ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом.		
---	--	--

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознательное единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками
ЛР 3	Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, осознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в

	России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права
<b>ЛР 6</b>	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации
<b>ЛР 7</b>	Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей
<b>ЛР 8</b>	Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение
<b>ЛР 9</b>	Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных склонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде
<b>ЛР 10</b>	Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них
<b>ЛР 11</b>	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике
<b>ЛР 12</b>	Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы дисциплины, в том числе</b>	<b>32</b>
<b>1. Основное содержание</b>	<b>16</b>
теоретическое обучение	8
практические занятия	8
<b>2. Профессионально-ориентированное содержание (включается в основное содержание), в том числе</b>	<b>16</b>
теоретическое обучение	8
практические занятия	8
<b>Промежуточная аттестация (дифф.зачет)</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Домашнее задание	Формируемые компетенции	
1	2	3	4	5	
<b>Раздел 1. Основы проектной деятельности</b>			<b>34</b>		
<b>Тема 1.1. Проект. Виды проектов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8/4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2 ЛР 1-12	
	1	Проект. Особенности и структура проекта. Требования к содержанию и направленности проекта.	1		Индивидуальное задание
	2	Типы проектов по сферам деятельности (технический, организационный, экономический, социальный, смешанный).	1		Индивидуальное задание
	3	Классы проектов (моно проекты, мульти проекты, мега проекты). Виды проектов: реферативный, практический или опытно - экспериментальный.	1		Индивидуальное задание
	4	Знакомство с особенностями организации работы над проектом. Планирование проекта. Этапы проекта. Формы продуктов проектной деятельности и их презентация.	1		Индивидуальное задание
	<b>Практические занятия:</b>		<b>4</b>		
	5	<b>Практическое занятие №1.</b> Составление таблицы «Классификация проектов».	1		Индивидуальное задание
	6	<b>Практическое занятие №2.</b> Составление таблицы «Классификация проектов».	1		Индивидуальное задание
	7	<b>Практическое занятие №3.</b> Творческий мини-проект «Символика нашей группы»	1		Индивидуальное задание
8	<b>Практическое занятие №4.</b> Творческий мини-проект «Символика нашей группы»	1	Индивидуальное задание		
<b>Тема 1.2. Виды творческих, исследовательских работ и их композиция</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6/4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06	
	9	Основные виды творческих, исследовательских работ: информационно-реферативные, проблемно - реферативные, экспериментальные, натуралистические и описательные, исследовательские. <b>Классификация творческих, исследовательских работ по способу выполнения и представления:</b> текстовые, компьютерные, визуальные,	1		Индивидуальное задание

	конструкторские. Виды творческих, исследовательских работ и их композиция. Алгоритм написания сочинения - эссе. Критерии оценки сочинений в форме эссе. Устное выступление: представление эссе и его самооценка. Виды творческих, исследовательских работ и их композиция. Определение, структура, особенности текстовых творческих, исследовательских работ.			ОК 07 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2 ЛР 1-12
	Виды творческих, исследовательских работ и их композиция. <b>План</b> как компактное отражение последовательности изложения материала, действий и т.д. Значение, функции, типы и виды плана. Составление простого и сложного плана информационного текста. Формулирование пунктов плана. Виды творческих, исследовательских работ и их композиция. Аннотация как краткая характеристика печатного издания, статьи, работы, телепередачи др..Изучить особенности написания аннотации. Написать аннотацию по выбранному тексту. Виды творческих, исследовательских работ и их композиция. <b>Рецензия</b> как критический отзыв, краткое объективное научно-обоснованное, оценочное отношение к ведущим идеям рецензируемого источника: научной работы, сочинения, статьи, телепередачи и др..Изучить особенности написания рецензии. Написать рецензию к выбранному источнику. Виды творческих, исследовательских работ и их композиция. <b>Резюме</b> как документ, содержащий информацию о навыках, опыте работы, образовании, и другую относящуюся к делу информацию. <b>Цель</b> и главный принцип <u>написания резюме</u> , клише по написанию резюме. Написать резюме для себя собственного трудоустройства	1	Индивидуальное задание	
	<b>Практические занятия:</b>		<b>4</b>	
	<b>11</b> <b>Практическое занятие №5</b> Написание рецензии на исследовательскую работу	1	Индивидуальное задание	
	<b>12</b> <b>Практическое занятие №6</b> Написание рецензии на исследовательскую работу	1	Индивидуальное задание	
	<b>13</b> <b>Практическое занятие №7</b> Написание Резюме	1	Индивидуальное задание	
	<b>14</b> <b>Практическое занятие №8</b> Написание Резюме	1	Индивидуальное задание	
<b>Тема 1.3</b> <b>Виды</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6/4</b>	ОК 01

<b>источников информации</b>	15	Виды литературных источников информации: учебная литература (учебник, учебное пособие, энциклопедия, энциклопедический словарь, справочник, терминологический словарь, толковый словарь, монография, сборник научных трудов, тезисы докладов, научные журналы, диссертации). Библиография и аннотация, виды аннотаций: справочные, рекомендательные, общие, специализированные, аналитические. Библиографический поиск литературных источников информации и изучение литературы.	1	Индивидуальное задание	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2 ЛР 1-12	
	16	Виды чтения. Виды фиксирования информации. Виды обобщения информации, отбор фактического материала. Информационные ресурсы (интернет-технологии). Использование каталогов и поисковых программ. Правила и особенности информационного поиска в Интернете. Поиск информации в Интернете. Оформление библиографического списка.	1	Индивидуальное задание		
	<b>Практические занятия:</b>					
	17	<b>Практическое занятие № 9.</b> Технология работы с информационными источниками. Тезисы, виды тезисов, последовательность написания тезисов.	1	4 Индивидуальное задание		
	18	<b>Практическое занятие № 10.</b> Технология работы с информационными источниками. Цитирование: общие требования к цитируемому материалу; правила оформления цитат. Выписки из текст. Цитирование текста, пометки в тексте.	1	Индивидуальное задание		
	19	<b>Практическое занятие № 11.</b> Оформление библиографического списка.	1	Индивидуальное задание		
	20	<b>Практическое занятие № 12.</b> Оформление библиографического списка.	1	Индивидуальное задание		
<b>Тема 1.4 Реферат как научная работа,</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			е задание		
	21	Реферат и его виды. Структура учебного и научного реферата. Результаты реферативной работы: схемы, чертежи, диаграммы, рисунки, анализ, выводы, заключение.	1	6/4 Индивидуальное задание	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	
	22	Правила публичного выступления, рекомендации, требования к процедуре защиты и критерии оценивания исследовательской работы. Представление мини - реферата. Предварительная оценка структуры реферата. Правила публичного выступления, рекомендации, требования к процедуре защиты и критерии	1	Индивидуальное задание		

		оценивания исследовательской работы. Представление мини - реферата. Предварительная оценка структуры реферата.			ПК 2.1 ПК 2.2 ЛР 1-12	
		<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>			
	23	<b>Практическое занятие № 13</b> Этапы исследовательской работы. Работа над введением: выбор темы, обоснование ее актуальности, формулировка цели и конкретных задач	1	Индивидуальное задание		
	24	<b>Практическое занятие № 14</b> Основная часть исследования: составление индивидуального рабочего плана, поиск источников и литературы, отбор фактического материала.	1	Индивидуальное задание		
		<b>Практическое занятие № 15</b> Правила публичного выступления, рекомендации, требования к процедуре защиты и критерии оценивания исследовательской работы. Представление мини - реферата. Предварительная оценка структуры реферата.	1	Индивидуальное задание		
		<b>Практическое занятие № 16</b> Правила публичного выступления, рекомендации, требования к процедуре защиты и критерии оценивания исследовательской работы. Представление мини - реферата. Предварительная оценка структуры реферата.	1	Индивидуальное задание		
		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8/6</b>			
Тема Правила оформления работы (проекта)	1.5	27	Правила оформления титульного листа, содержания проекта. Правила оформления приложений, библиографического списка, таблиц, графиков, диаграмм, схем.	1	Индивидуальное задание	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2 ЛР 1-12
		28	Презентация. Виды презентаций и её функции. Общие требования к презентации. Критерии оценивания презентации. Создание компьютерной презентации. Особенности работы в программе PowerPoint. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению слайдов.	1	Индивидуальное задание	
			<b>Практические занятия:</b>	<b>6</b>		
		29	<b>Практическое занятие № 17.</b> Общие требования к оформлению текста (ГОСТы по оформлению машинописных работ: выбор формата бумаги, оформление полей, знаков препинания).	1	Индивидуальное задание	
			<b>Практическое занятие № 18.</b> Общие требования к оформлению текста (ГОСТы по оформлению машинописных работ: нумерации страниц, рубрикации способы выделения отдельных частей текста). Использование стандартных программ MicrosoftOffice	1	Индивидуальное задание	

	31	<b>Практическое занятие № 19.</b> Создание макета и компьютерной презентации мини – реферата в программе PowerPoint.	1	Индивидуальное задание	
	32	<b>Практическое занятие № 20.</b> Создание макета и компьютерной презентации мини – реферата в программе PowerPoint.	1	Индивидуальное задание	
	33	<b>Практическое занятие № 21.</b> Представление и предварительная оценка компьютерной презентации мини - реферата.	1	Индивидуальное задание	
	34	<b>Практическое занятие № 22.</b> Представление и предварительная оценка компьютерной презентации мини - реферата.	1	Индивидуальное задание	
<b>Раздел 2. Основы профессиональной деятельности (введение в специальность / профессию)</b>			<b>36/30</b>		
<b>Тема 2.1. Введение в профессию</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6/0</b>		
	35	История появления специальности «Турагент и туроператор»	1	Индивидуальное задание	OK 01 OK 02
	36	История появления специальности «Турагент и туроператор»	1	Индивидуальное задание	OK 03 OK 04
	37	Введение в профессию	1	Индивидуальное задание	OK 05 OK 06
	38	Введение в профессию	1	Индивидуальное задание	OK 07 OK 09
	39	Введение в профессию	1	Индивидуальное задание	ПК 2.1 ПК 2.2
	40	Введение в профессию	1	Индивидуальное задание	ЛР 1-12
<b>Тема 2.2. Выполнение проекта.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>24/24</b>		OK 01 OK 02
	<b>Практические занятия:</b>		<b>24/24</b>		
	41	<b>Практическое занятие № 23.</b> Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуальное задание	OK 03 OK 04 OK 05 OK 06
	42	<b>Практическое занятие № 24.</b> Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуальное задание	OK 07 OK 09 ПК 2.1 ПК 2.2
	43	<b>Практическое занятие № 25.</b> Поэтапное выполнение исследовательских	1	индивидуально	ЛР 1-12



	задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.		е задание
44	<b>Практическое занятие № 26.</b> Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуально е задание
45	<b>Практическое занятие № 27.</b> Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуально е задание
46	<b>Практическое занятие № 28.</b> Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуально е задание
47	<b>Практическое занятие № 29.</b> Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуально е задание
48	<b>Практическое занятие № 30.</b> Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуально е задание
49	<b>Практическое занятие № 31.</b> Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуально е задание
50	<b>Практическое занятие № 32.</b> Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуально е задание



	<b>59</b>	<b>Практическое занятие № 41.</b> Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуальное задание	
	<b>60</b>	<b>Практическое занятие № 42.</b> Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуальное задание	
	<b>61</b>	<b>Практическое занятие № 43.</b> Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуальное задание	
	<b>62</b>	<b>Практическое занятие № 44.</b> Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуальное задание	
	<b>63</b>	<b>Практическое занятие № 45.</b> Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуальное задание	
	<b>64</b>	<b>Практическое занятие № 46.</b> Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуальное задание	
<b>Тема 2.3. Подготовка к публичной защите</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6/6</b>		ОК 01
	<b>Практические занятия:</b>		<b>6/6</b>		ОК 02
	<b>65</b>	<b>Практическое занятие №47</b> Культура выступления.	1	Индивидуальное задание	ОК 03 ОК 04

проекта .Подведение итогов, анализ выполненной работы.	66	Практическое занятие №48 Психологический аспект готовности к выступлению.	1	Индивидуальное задание	ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2 ЛР 1-12
	67	Практическое занятие №49 Предзащита проекта.	1	Индивидуальное задание	
	68	Практическое занятие №50 Предзащита проекта.	1	Индивидуальное задание	
	69	Практическое занятие №51 Доработка проекта с учетом замечаний и предложений. Подготовка к публичной защите проекта.	1	Индивидуальное задание	
	70	Практическое занятие №52 Доработка проекта с учетом замечаний и предложений. Подготовка к публичной защите проекта.	1	Индивидуальное задание	
	71	<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Защита проекта</i>	1		
	72	<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Защита проекта</i>	1		
<b>Всего:</b>			<b>32</b>		

### **3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебной компьютерной лаборатории информатики.

Эффективность преподавания курса информатики зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

##### **Оборудование компьютерной лаборатории:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- учебно-методическое обеспечение.
- Технические средства обучения:
- компьютеры по количеству обучающихся;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- лицензионное системное и прикладное программное обеспечение;
- лицензионное антивирусное программное обеспечение;
- лицензионное специализированное программное обеспечение;
- мультимедиапроектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Основные источники:**

1. Данилова, И. И. Введение в проектную и научно-исследовательскую деятельность : учебное пособие / И. И. Данилова, Ю. В. Привалова. — Ростов-на-Дону, Таганрог : Издательство Южного федерального университета, 2019. — 106 с.
2. Кудинова С.В. Введение в профессию (специальность): общие компетенции профессионала (Электронный ресурс): методическое пособие для преподавателей. – Киров, 2015.

##### **Дополнительные источники:**

1. Голуб Г.Б., Перелыгина Е.А., Чуракова О.В. Метод проектов - технология компетентностно-ориентированного образования: Методическое пособие для педагогов, руководителей проектов учащихся основной школы / Под ред. д.ф.м.н., проф. Е.Я. Когана. – Самара, 2010.
2. Голуб Г.Б., Перелыгина Е.А., Чуракова О.В. Основы проектной деятельности. – Самара, 2010.
3. Комарова И.В. Технология проектно-исследовательской деятельности школьников в условиях ФГОС. – СПб., 2015.
4. Пахомова Н.Ю. Метод учебного проекта в образовательном учреждении. – М., 2010.
5. Сергеев И.С. Как организовать проектную деятельность учащихся: Практическое пособие для работников общеобразовательных учреждений. – М., 2010.
6. Ступницкая М.А. Что такое учебный проект? – М., 2010.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01, ОК 02, ОК 03 ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07 ОК 09, <i>ПК.2.1</i> <i>ПК.2.2</i>	Все модули	Выполнение практических заданий Проектная работа Выполнение заданий дифференцированного зачета

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОД.17 Основы финансовой грамотности»**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</b> .....	Ошибка! Закладка не определена.
<b>1. Общая характеристика</b> .....	Ошибка! Закладка не определена.
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	<b>Ошибка! З</b>
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	<b>Ошибка! Закладка не опреде</b>
<b>2. Структура и содержание дисциплины</b> .....	Ошибка! Закладка не определена.
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.2. Содержание дисциплины .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
<b>3. Условия реализации дисциплины</b> .....	Ошибка! Закладка не определена.
3.1. Материально-техническое обеспечение	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины</b> .....	

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### «ОД.17 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

##### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.

Цели дисциплины «ОД.17 Основы финансовой грамотности»:

- формирование финансовой грамотности у обучающихся, предполагающей освоение знаний устройства основных финансовых институтов;
- овладение умениями и компетенциями, позволяющими решать практические финансовые задачи и эффективно взаимодействовать с



различными финансовыми организациями с целью достижения финансового благополучия.

Дисциплина «ОД.17 Основы финансовой грамотности» включена в обязательную часть цикла образовательной программы специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<b>Код ОК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
ОК 01-07, ОК 09, ОК 10	<p>Уметь:</p> <p>применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;</p> <p>доходы и расходы; грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;</p> <p>использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с банковскими операциями, рынком ценных бумаг, страховым рынком, фондовой и валютной биржами;</p> <p>знания для расчёта НДФЛ, применять правовые нормы по защите прав потребителей финансовых услуг и выявлять признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц;</p> <p>планировать и анализировать семейный бюджет и личный финансовый план;</p> <p>составлять обоснование бизнес-идеи;</p> <p>применять полученные знания для увеличения пенсионных</p>	<p>Знать:</p> <p>основные понятия финансовой грамотности и основные законодательные акты, регламентирующие ее вопросы;</p> <p>виды принятия решений в условиях ограниченности ресурсов;</p> <p>основные виды планирования;</p> <p>устройство банковской системы,</p> <p>основные виды банков и их операций;</p> <p>сущность понятий «депозит» и «кредит», их виды и принципы;</p> <p>схемы кредитования физических лиц;</p> <p>устройство налоговой системы,</p> <p>виды налогообложения физических лиц;</p> <p>формирование инвестиционного портфеля;</p> <p>классификацию инвестиций, основные разделы бизнес-плана;</p> <p>виды страхования;</p> <p>виды пенсий, способы увеличения</p>

	накоплений	пенсий
--	------------	--------

## 2. Структура и содержание дисциплины

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>34</b>
в т. ч.:	
<b>1. Основное содержание</b>	<b>34</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	-
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт)</b>	<b>2</b>

## 2.2. Содержание учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности»

Наименование разделов и тем  1	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий  2	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акз. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы  4
	Введение в курс «Финансовая грамотность»	1	
<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	<p><b>Базовые понятия и знания:</b> - финансовая грамотность, финансовое благополучие.</p> <p><b>Личностные характеристики и установки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• понимание последствий принятия безграмотных финансовых решений;</li> <li>• понимание необходимости действовать грамотно при взаимодействии с финансовыми организациями;</li> <li>• понимание взаимосвязи финансовой грамотности и благополучия человека и семьи.</li> </ul> <p><b>Компетенции:</b> оценка финансового поведения с точки зрения финансовых и других последствий.</p>		ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
<b>РАЗДЕЛ 1.</b>	Что такое банк и чем он может быть полезен.	9	ОК 01-07,
<b>Банки: чем они могут быть полезны в жизни</b>	<p>Банковские вклады и условия по ним.</p> <p>Факторы, влияющие на ставки по вкладам.</p> <p>Как выбрать вклад и оформить документы.</p> <p>Кредит и его условия.</p> <p>Оценка возможностей выплаты кредита.</p> <p>Ипотека.</p> <p>Инвестирование и управление сбережениями.</p>		ОК 09, ОК 10

	<p><b>Базовые понятия и знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• банк, коммерческие банки, Центральный банк, механизм взаимодействия Центрального банка и коммерческих банков, пассивные и активные операции банка, кредитор, заёмщик, банковский счёт, процентная ставка, номинальный и реальный процент, простой и сложный процент, банковская карта, банкомат;</li> <li>• вклад, типы вкладов, доход по вкладу, вклад до востребования, срочный вклад, депозит, типы депозитов, агентство по страхованию вкладов, сберегательная книжка (именная, на предъявителя), сберегательный сертификат;</li> <li>• кредит, типы кредитов, кредитный договор, кредитная история, автокредит, договор залога, образовательный кредит, потребительский кредит, аннуитетный платёж, дифференцированный платёж, обеспечение кредита, полная стоимость кредита, недвижимость, ипотека, первоначальный взнос;</li> <li>• управление благосостоянием, инвестирование, программы инвестирования в драгоценные металлы и ценные бумаги, брокер, портфель инвестиций.</li> </ul> <p><b>Личностные характеристики и установки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• понимание принципа функционирования любого банка, сути банковских вкладов, зависимости доходности по вкладам от многих условий, связи процентной ставки по вкладу и инфляции;</li> <li>• понимание различий между дебетовой и кредитной картой;</li> <li>• понимание сути кредита, основных условий кредитования и основания, почему кредит даётся под проценты;</li> <li>• понимание необходимости оценки своего финансового состояния и возникновения дополнительной финансовой нагрузки при взятии кредита;</li> <li>• понимание финансовой ответственности при взятии ипотечного кредита и последствий, к которым может привести неисполнение своих кредитных обязательств;</li> <li>• знание факторов, позволяющих уменьшить финансовые риски.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p>		
--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• различать срочные вклады и вклады до востребования, рассчитывать доходность вкладов, сравнивать ставку по вкладу с уровнем инфляции;</li> <li>• рассчитывать реальный банковский процент, простой и сложный процент;</li> <li>• читать (т. е. понимать) договоры по депозитам и кредитные договоры;</li> <li>• различать виды кредитов, соотносить вид кредита с целью кредита;</li> <li>• рассчитывать объём выплат по кредиту и полную стоимость кредита, рассчитывать стоимость кредита в случае досрочного погашения, пользоваться кредитным калькулятором и калькулятором вкладов;</li> <li>• рассчитывать выплаты по ипотечному кредиту на различные сроки;</li> <li>- рассчитывать размер уплачиваемых процентов по кредитной карте;</li> <li>• пользоваться банкоматом;</li> <li>• находить в сети Интернет информацию о программах инвестирования;</li> <li>• находить актуальную информацию на сайте Банка России и сайтах коммерческих банков, находить и интерпретировать информацию о рейтинге банков.</li> </ul> <p><b>Компетенции:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оценка надёжности банка, сравнение условий по депозитам и кредитам для выбора оптимального варианта с целью решения своих финансовых задач;</li> <li>• поиск видов вкладов и анализ вариантов решения задачи по выбору конкретного вклада в конкретном банке;</li> <li>• сравнение и оценка условий кредита;</li> <li>• оценка необходимости приобретения жилья в ипотеку и выбор подходящего варианта;</li> <li>• пользование разнообразными финансовыми услугами, предоставляемыми банками, в целях повышения благосостояния семьи;</li> <li>• принятие решения о необходимости инвестирования или кредитования.</li> </ul>		
<p><b>РАЗДЕЛ 2. Фондовый и валютный рынки.</b></p>	<p>Ценные бумаги. Классификация ценных бумаг. Торговля ценными бумагами. Как заработать на фондовом и валютном рынках.</p> <p><b>Базовые понятия и знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• фондовый рынок, механизм функционирования фондового рынка, фондовая биржа, субъекты (участники) фондового рынка и суть их деятельности;</li> </ul>	4	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• различные виды ценных бумаг и их отличия друг от друга, акции, облигации, эмиссия ценных бумаг;</li> <li>• возможность участия физических лиц в игре на рынке ценных бумаг, правила выбора профессионального агента, депозитарий, дилер, доверительный управляющий, брокер;</li> <li>• прямые инвестиции, инвестиционный портфель, виды инвестиционных портфелей, виды инвесторов;</li> <li>• обменный курс, Forex, как выигрывают и проигрывают на рынке Forex.</li> </ul> <p><b>Личностные характеристики и установки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• понимание утверждения, что деньги могут работать и приносить доход;</li> <li>• понимание рискованности операций на фондовом рынке и условия, что их осуществление требует знания устройства этого финансового механизма, а не спонтанных решений;</li> <li>• понимание того, что инвестиционные риски выше, чем риски по банковским вкладам.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• искать и интерпретировать актуальную информацию по фондовому рынку;</li> <li>• различать виды ценных бумаг;</li> <li>• сравнивать котировки акций во времени, рассчитывать доходность акций (при известных показателях);</li> <li>• рассчитывать курс валют.</li> </ul> <p><b>Компетенции:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оценка необходимости использования ценных бумаг как финансового инструмента в зависимости от жизненных обстоятельств и общеэкономической ситуации в стране;</li> <li>• выбор оптимального варианта инвестирования в конкретных экономических ситуациях, оценка степени риска в приобретении конкретного инвестиционного продукта;</li> <li>• выбор агента для осуществления инвестирования на фондовом рынке;</li> <li>• критическое отношение к рекламным предложениям об участии в деятельности фондового рынка;</li> <li>• критическое отношение к рекламным предложениям инвестиционных фондов.</li> </ul>		
<p><b>РАЗДЕЛ 3. Налоги.</b></p>	<p>Понятие налогов. Классификация налогов. Функции налогов. Налоговый вычет Ответственность за неуплату налогов.</p>	<p>4</p>	<p>ОК 01-07, ОК 09, ОК 10</p>

	<p><b>Базовые понятия и знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• налоги, пошлины, сборы, налоговая система, налогоплательщик, основания для взимания налогов с граждан и фирм в России, общие принципы работы налоговой службы, налоговые органы;</li> <li>• основные виды налогов, которые уплачивают физические лица, способы постановки на налоговый учёт, ИНН, получение ИНН;</li> <li>• налоговая декларация и в каких случаях её необходимо подавать;</li> <li>• налоговый вычет, случаи и способы получения налогового вычета;</li> <li>• пеня по налогам, штраф, признаки налогового правонарушения.</li> </ul> <p><b>Личностные характеристики и установки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• понимание необходимости уплаты налогов, а также своих прав и обязанностей в сфере налогообложения;</li> <li>• понимание целей и задач налоговой политики государства;</li> <li>• понимание различий между налогами, пошлинами и сборами;</li> <li>• понимание механизма налогового вычета;</li> <li>• понимание ответственности за неуплату налогов.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• рассчитывать сумму уплачиваемых налогов;</li> <li>• находить информацию о местоположении инспекции ФНС;</li> <li>• заполнять налоговую декларацию;</li> <li>• рассчитывать зарплату без налогового вычета и с налоговым вычетом, определять размер налогового вычета;</li> <li>• получать актуальную информацию по задолженности или другим вопросам на сайте налоговой службы и сайте государственных услуг;</li> <li>• рассчитывать размер штрафа и пени за неуплату налогов.</li> </ul> <p><b>Компетенции:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оценка приобретаемых вещей и дохода с точки зрения налогового бремени;</li> <li>• взаимодействие с налоговыми органами для решения налоговых вопросов, в том числе для оформления налоговых вычетов, налоговых деклараций, получения отсрочки по уплате налогов;</li> <li>• быстрое реагирование на изменения налогового законодательства (по общим вопросам) и определение своего поведения в соответствии с законодательными изменениями.</li> </ul>		
<p><b>РАЗДЕЛ 4.</b> <b>Возможности пенсионного накопления.</b></p>	<p>Что такое пенсия и кому она положена. Факторы, влияющие на размер пенсии. Выбор программы пенсионного накопления.</p> <p><b>Базовые понятия и знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• пенсия, пенсионная система, пенсионные накопления, пенсионный капитал, страховой стаж, виды пенсий и условия их получения,</li> </ul>	<p>4</p>	<p>ОК 01-07, ОК 09, ОК 10</p>



	<p>пенсионные баллы, свидетельство обязательного пенсионного накопления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• существующие программы пенсионного накопления;</li> <li>• негосударственный пенсионный фонд;</li> <li>• способы финансового обеспечения старости помимо пенсии, в том числе от инвестирования.</li> </ul> <p><b>Личностные характеристики и установки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• понимание различий видов пенсий и оснований их получения;</li> <li>• понимание условий, от которых зависит размер пенсии;</li> <li>• понимание важности формирования пенсионных накоплений в России;</li> <li>• понимание существования риска участия в различных пенсионных программах;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• находить актуальную информацию на сайте Пенсионного фонда Российской Федерации (ПФР), а также на других интернет-ресурсах;</li> <li>• рассчитывать размер пенсии по формуле или пользоваться пенсионным калькулятором на сайте ПФР;</li> <li>• рассчитывать размер прибавки к пенсии от участия в программе софинансирования пенсии;</li> <li>• рассчитывать размер прибавки к пенсии от вложения материнского капитала.</li> </ul> <p><b>Компетенции:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• долгосрочное планирование своих доходов и расходов с учётом пенсионных накоплений;</li> <li>• поиск способов увеличения своей будущей пенсии, сопоставление различных предложений по формированию пенсионных накоплений и поиск оптимального варианта;</li> <li>• критическое отношение к рекламным предложениям об увеличении будущей пенсии.</li> </ul>		
<p><b>РАЗДЕЛ 5. Создание собственного бизнеса.</b></p>	<p>Создание стартапа. Разработка бизнес-плана. Помощь в создании стартапа.</p> <p><b>Базовые понятия и знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• бизнес, стартап, бизнес-ангел, венчурист, венчурные инвестиции, посевной этап, дееспособность, правила создания нового бизнеса, этапы жизни стартапа, бизнес-план, структура бизнес-плана, маркетинг, реклама, франшиза;</li> <li>• условия, при которых можно стать стартапером;</li> <li>• юридическая помощь в случае открытия собственного дела;</li> <li>• государственные, региональные и городские программы, направленные на поддержку</li> </ul>	<p>6</p>	<p>ОК 01-07, ОК 09, ОК 10</p>

	<p>молодых предпринимателей.</p> <p><b>Личностные характеристики и установки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• понимание сложностей в процессе создания бизнеса, необходимости огромного труда и постоянного самообразования для развития бизнеса;</li> <li>• понимание рискованности занятия бизнесом и возможности потерпеть неудачу;</li> <li>• понимание необходимости продуманного начала своей бизнес-деятельности;</li> <li>• понимание возможности получения материальной помощи при создании бизнеса и основного условия её оказания (чем больше размер полученной помощи, тем большей долей прибыли придётся делиться с тем, кто оказывал эту помощь).</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• находить в различных источниках актуальную информацию по организации стартапа и ведению бизнеса;</li> <li>• составлять бизнес-план по алгоритму, вести простые финансовые расчёты, считать издержки, доход, прибыль;</li> <li>• находить актуальную информацию по получению помощи в стартапах.</li> </ul> <p><b>Компетенции:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• нахождение идеи для собственного дела;</li> <li>• оценка различных юридических форм ведения бизнеса и выбор наиболее подходящей формы для конкретного бизнеса;</li> <li>• создание нестандартных решений для бизнеса;</li> <li>• оценка предложений по созданию и ведению бизнеса;</li> <li>• планирование ведения бизнеса и изменение бизнес-плана в связи с меняющимися условиями.</li> </ul>		
<p><b>РАЗДЕЛ 6. Финансовые риски.</b></p>	<p>Классификация финансовых рисков. Финансовое мошенничество. Финансовые пирамиды. Управление инвестиционными рисками.</p> <p><b>Базовые понятия и знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• финансовый риск, декларация о рисках, финансовое мошенничество, финансовые пирамиды;</li> <li>• портфель инвестиций, доходность портфеля, управление портфелем, эффективный портфель;</li> <li>• финансовые риски в современной российской действительности;</li> </ul>	<p>4</p>	<p>ОК 01-07, ОК 09, ОК 10</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• куда обращаться в случае потери (кражи) финансовых документов (банковской карты, сертификатов, сберкнижек и др.);</li> <li>• меры ответственности государства в случае финансового мошенничества.</li> </ul> <p><b>Личностные характеристики и установки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• понимание наличия финансовых рисков в современной экономической ситуации;</li> <li>• понимание необходимости иметь финансовую подушку безопасности в случае чрезвычайных и кризисных жизненных ситуаций;</li> <li>• понимание необходимости хранить деньги в надёжном месте;</li> <li>• понимание зависимости доходности от степени риска инвестиционных продуктов;</li> <li>• понимание основных принципов устройства финансовых пирамид и осознания опасности участия в них.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• читать (понимать) декларацию о рисках;</li> <li>• защищать свою личную информацию в сети Интернет (пользоваться паролями, ПИН-кодами и др.);</li> <li>• находить актуальную информацию на сайтах компаний и государственных служб, сопоставлять полученную информацию из различных источников.</li> </ul> <p><b>Компетенции:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• диагностирование финансового риска (потенциального или реального) и оценка степени финансового риска;</li> <li>• оценка рисков предлагаемых вариантов инвестирования;</li> <li>• соотнесение рисков с доходностью в одном портфеле инвестиций;</li> <li>• распознавание финансовой пирамиды;</li> <li>• критическое отношение к рекламным предложениям из различных источников о возможности дополнительного заработка и вложения денег.</li> </ul>		
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>		2	
<b>Итого:</b>		34	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы учебной дисциплины «Финансовая грамотность» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по экономике, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Финансовая грамотность» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Финансовая грамотность», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, словарями, научной и научно-популярной литературой и другой по разным вопросам экономики.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Финансовая грамотность» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по экономике, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронные книги, практикумы, тесты и др.)

### 3.2 Информационное обеспечение обучения.

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

##### Дополнительные источники:

1. Киреев А.П. Финансовая грамотность: материалы для учащихся. 10–11 классы общеобр. орг., экономический профиль. М.: ВИТАПРЕСС, 2016.
2. Лавренова Е.Б. Финансовая грамотность: контрольные измерительные материалы. 10–11 классы общеобр. орг., экономический профиль. М.: ВИТА-ПРЕСС, 2016.
3. Лавренова Е.Б. Финансовая грамотность: материалы для родителей. 10–11 классы общеобр. орг., экономический профиль. М.: ВИТА-ПРЕСС, 2016.
4. Лавренова Е.Б. Финансовая грамотность: методические рекомендации для учителя. 10–11 классы общеобр. орг., экономический профиль. М.: ВИТА-ПРЕСС, 2016.
5. Лавренова Е.Б. Финансовая грамотность: учебная программа. 10–11 классы общеобр. орг., экономический профиль. М.: ВИТАПРЕСС, 2016.
6. Архипов А.П. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. Модуль «Страхование». 10–11 классы общеобр. орг., СПО, детские дома и школы-интернаты. М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014.
7. Архипов А.П. Финансовая грамотность: методические рекомендации для преподавателя. Модуль «Страхование». 10–11 классы общеобр. орг., СПО, детские дома и школы-интернаты. М.: ВИТАПРЕСС, 2014.
8. Берзон Н.И. Основы финансовой экономики: учебное пособие для 10–11 классов общеобр. орг. М.: ВИТА-ПРЕСС, 2011.
9. Киреев А.П. Экономика: учебник для 10–11 классов общеобр. орг. (базовый уровень). М.: ВИТА-ПРЕСС, 2017.
10. Экономика (основы экономической теории): учебник для 10–11 классов общеобр. орг. (углублённый уровень образования): в 2 кн. / под ред. С.И. Иванова, А.Я. Линькова. – в 2-х книгах. Книга 1. М.: ВИТА-ПРЕСС, 2018.

##### Задачники, практикумы

1. Акимов Д.В., Дичева О.В., Щукина Л.Б. Задания по экономике: от простых до олимпиадных. М.: ВИТА-ПРЕСС, 2018.
2. Винокуров Е.Ф., Винокурова Н.А. Новый задачник по экономике с решениями. М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014.
3. Савицкая Е.В, Евсева А.О. Решения самостоятельных и контрольных работ по экономике. М.: ВИТА-ПРЕСС, 2015.
4. Савицкая Е.В, Евсева А.О. Самостоятельные и контрольные работы по экономике для 10–11 классов. М.: ВИТА-ПРЕСС, 2015.

##### Интернет-ресурсы

1. <https://вашифинансы.рф> – информационно-просветительский портал проекта «Содействие повышению уровня финансовой грамотности населения и развитию финансового образования в Российской Федерации».

2. <https://хочумогузнаю.рф> – информационно-просветительский сайт о правах потребителя финансовых услуг; содержит интерактивные материалы для самостоятельного изучения финансовой грамотности.
3. [www.economicus.ru](http://www.economicus.ru) – образовательно-справочный портал по экономике.
4. [ecsosman.hse.ru](http://ecsosman.hse.ru) – федеральный образовательный портал «Экономика. Социология. Менеджмент».
5. [ereport.ru](http://ereport.ru) – сайт, содержащий обзорные материалы и свежие новости о мировой экономике, товарных и финансовых рынках.
6. <https://www.rbc.ru> – портал информационного агентства РБК.
7. <https://nafii.ru/> – сайт аналитического центра НАФИ.
8. <http://www.cefir.ru/> – сайт Центра экономических и финансовых исследований и разработок (ЦЭФИР).
9. <http://beafnd.org/> – сайт фонда «Бюро экономического анализа».
10. <https://www.kommersant.ru> – сайт издательского дома «Коммерсант».
11. <http://expert.ru> – сайт журнала «Эксперт».
12. <https://tpprf.ru> – сайт Торгово-промышленной палаты Российской Федерации.
13. <https://www.moex.com> – сайт Московской биржи.
14. <http://economy.gov.ru> – сайт Министерства экономического развития Российской Федерации.
15. <http://minpromtorg.gov.ru> – сайт Министерства торговли и промышленности Российской Федерации.
16. <https://fas.gov.ru> – сайт Федеральной антимонопольной службы.
17. <http://www.pfrf.ru> – сайт Пенсионного фонда Российской Федерации.
18. <https://www.minfin.ru> – сайт Министерства финансов Российской Федерации.
19. <http://cbr.ru> – сайт Центрального банка Российской Федерации (Банка России).
20. <http://gks.ru> – сайт Федеральной службы государственной статистики.
21. <https://www.nalog.ru> – сайт Федеральной налоговой службы.
22. <http://hse.ru> – сайт Национального исследовательского университета «Высшая школа экономики» (НИУ ВШЭ).
23. <https://www.econ.msu.ru> – сайт экономического факультета МГУ им. М.В. Ломоносова.
24. <https://unescon.ru> – сайт Санкт-Петербургского государственного экономического университета.
25. <https://www.nes.ru> – сайт Российской экономической школы.
26. <https://fmc.hse.ru> – сайт Федерального методического центра по финансовой грамотности системы общего и среднего профессионального образования.

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

<p align="center"><b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b></p>	<p align="center"><b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• различать срочные вклады и вклады до востребования, рассчитывать доходность вкладов, сравнивать ставку по вкладу с уровнем инфляции;</li> <li>• рассчитывать реальный банковский процент, простой и сложный процент;</li> <li>• читать (т. е. понимать) договоры по депозитам и кредитные договоры;</li> <li>• различать виды кредитов, соотносить вид кредита с целью кредита;</li> <li>• рассчитывать объём выплат по кредиту и полную стоимость кредита, рассчитывать стоимость кредита в случае досрочного погашения, пользоваться кредитным калькулятором и калькулятором вкладов;</li> <li>• рассчитывать выплаты по ипотечному кредиту на различные сроки;</li> <li>- рассчитывать размер уплачиваемых процентов по кредитной карте;</li> <li>• пользоваться банкоматом;</li> <li>• находить в сети Интернет информацию о программах инвестирования;</li> <li>• находить актуальную информацию на сайте Банка России и сайтах коммерческих банков, находить и интерпретировать информацию о рейтинге банков.</li> <li>• искать и интерпретировать актуальную информацию по фондовому рынку;</li> <li>• различать виды ценных бумаг;</li> <li>• сравнивать котировки акций во времени, рассчитывать</li> </ul>	<p align="center">- ТЕСТОВЫЙ</p> <p>-оценка результатов устных и письменных опросов;</p> <p>-оценка выполненной самостоятельной и домашней работы;</p> <p>дифференцированный зачет.</p>

доходность акций (при известных показателях);

- рассчитывать курс валют.
- рассчитывать сумму уплачиваемых налогов;
- находить информацию о местоположении инспекции ФНС;
- заполнять налоговую декларацию;
- рассчитывать зарплату без налогового вычета и с налоговым вычетом, определять размер налогового вычета;
- получать актуальную информацию по задолженности или другим вопросам на сайте налоговой службы и сайте государственных услуг;
- рассчитывать размер штрафа и пени за неуплату налогов.
- находить актуальную информацию на сайте Пенсионного фонда Российской Федерации (ПФР), а также на других интернет-ресурсах;
- рассчитывать размер пенсии по формуле или пользоваться пенсионным калькулятором на сайте ПФР;
- рассчитывать размер прибавки к пенсии от участия в программе софинансирования пенсии;
- рассчитывать размер прибавки к пенсии от вложения материнского капитала.
- находить в различных источниках актуальную информацию по организации стартапа и ведению бизнеса;
- составлять бизнес-план по алгоритму, вести простые финансовые расчёты, считать издержки, доход, прибыль;
- находить актуальную информацию по получению помощи в стартапах.
- читать (понимать) декларацию о рисках;
- защищать свою личную информацию в сети Интернет (пользоваться паролями, ПИН-кодами и др.);
- находить актуальную информацию на сайтах компаний и государственных служб, сопоставлять полученную информацию из различных источников.



## РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

### Оглавление

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены .....	2
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» .....	27
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места .....	47
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельностиИ .....	67
ОП.05 Основы калькуляции и учета .....	87
ОП.06 Охрана труда .....	109
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности.....	135
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности .....	159
ОП.09 Физическая культура .....	180
ОП.10 Саморазвитие и предпринимательство в условиях цифровой экономики работодатель Общество с ограниченной ответственностью «ГАРАНТ-СВ» Санаторно-курортный комплекс «МРИЯ».....	206
ОП.10 Саморазвитие и предпринимательство в условиях цифровой экономики работодатель Общество с ограниченной ответственностью «ГАРАНТ-СВ» Санаторно-курортный комплекс «МРИЯ».....	Ошибка! Закладка не определена.

**Рабочая программа дисциплины**

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

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</b> .....	<b>2</b>
<b>1. Общая характеристика</b> .....	<b>3</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	3
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>14</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	14
2.2. Содержание дисциплины .....	15
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>23</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	23
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	23
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>24</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»  
(наименование дисциплины)

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»: ознакомление обучающихся с основами микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания, подготовка обучающихся к применению основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве повара, кондитера.

Дисциплина «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен<sup>1</sup>:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК.07	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути	

<sup>1</sup> Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

		обеспечения ресурсосбережения.	
ОК.10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.	
ПК.1.1	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

<p>чистоты;мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;безопасно править кухонные ножи;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;сверять соответствие получаемых</p>	<p>санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;правила оформления заявок на склад;правила приема продуктов по количеству и качеству;ответственность за сохранность материальных ценностей;правила снятия остатков на рабочем месте;правила проведения контрольного взвешивания продуктов;виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов;правила обращения с тарой поставщика;правила поверки весоизмерительного оборудования.</p>	
---	--	--

	<p>продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.</p>		
ПК.2. 1	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.</p>

	<p>частей технологического оборудования;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закускоценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад.</p>	<p>для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;правила маркирования упакованных бульонов, отваров.</p>	
ПК.3. 1	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;последовательность</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусокподбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного</p>



<p>документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;оценивать наличие, проверить</p>	<p>выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходоввиды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусокассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;правила оформления заявок на склад.</p>	<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовподготовк и рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусокподготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.</p>
---	--	---

	<p>органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад.</p>		
<p>ПК.4. 1</p>	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.</p>

	<p>оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодныхи горячих сладких блюд, десертов, напитковоценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад.</p>	<p>утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевыхпродуктов;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитковассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;правила оформления заявок на склад.</p>	
ПК.5.1	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования,</p>

<p>уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать,</p>	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ в кондитерском цехе;последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходоввиды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых дляпорционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделийассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов,</p>	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовподготовк и пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>
--	---	--

	<p>подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов.</p>	
<p>ПК.5. 2</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по-сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления,</p>	<p>ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов.</p>

<p>подготовки отделочных полуфабрикатов:готовить желе;хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;варить сахарный сироп для промочки изделий;варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;готовить жженный сахар;готовить посыпки;готовить помаду, глазури;готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;доводить до вкуса, требуемой консистенции;выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовленияпроверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности</p>		
---	--	--

	готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов.		
--	---	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия <sup>2</sup>	70	36
Самостоятельная работа	-	-2
Промежуточная аттестация в форме (зачет, диф.зачет, экзамен)		-
<b>Всего</b>	<b>72</b>	<b>36</b>

---

<sup>2</sup> Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		4
Введение	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера, И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.</p>	2	ОК.02, ОК.05, ОК.07, ОК.10
Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве		6	ОК.02, ОК.05, ОК.07, ОК.10, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание		
	Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.		
	Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.		
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.		
	Влияние температурных факторов на развитие		



	<p>микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.</p> <p>Тематика практических занятий</p> <p>Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов</p> <p>Тематика лабораторных работ</p> <p>Изучение под микроскопом микроорганизмов</p>		
		5	ОК.02, ОК.05, ОК.07, ОК.10, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности</p> <p>Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.</p> <p>Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения</p> <p>Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития</p>	8	ОК.02, ОК.05, ОК.07, ОК.10, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2

	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания		
	Схема микробиологического контроля		
	Тематика практических занятий	6	ОК.02, ОК.05, ОК.07, ОК.10, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
	Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах		
Раздел 2	Основы физиологии питания		ОК.02, ОК.05, ОК.07, ОК.10, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала	5	ОК.02, ОК.05, ОК.07, ОК.10, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах		
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания		
	Тематика практических занятий		
	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности		
Тема 2.2	Содержание учебного материала	5	ОК.02, ОК.05, ОК.07, ОК.10,

Пищеварение и усвояемость пищи	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения		ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2	
	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи			
	Тематика практических занятий			
	Изучение схемы пищеварительного тракта.			
	Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи			ОК.02, ОК.05, ОК.07, ОК.10, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	6	ОК.02, ОК.05, ОК.07, ОК.10, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2	
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека			
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда			
	Тематика практических занятий			
	Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.			ОК.02, ОК.05, ОК.07, ОК.10, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
	Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию)			

	преподавателя)		
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала	6	ОК.02, ОК.05, ОК.07, ОК.10, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
	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. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания		
	Тематика практических занятий		
	Составление рационов питания для различных категорий потребителей		ОК.02, ОК.05, ОК.07, ОК.10, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
Раздел 3	Санитария и гигиена в пищевом производстве		ОК.02, ОК.05, ОК.07, ОК.10, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
Тема 3.1 Личная и	Содержание учебного материала		ОК.02, ОК.05, ОК.07, ОК.10,

производственная гигиена	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.	5	ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
Тема 3.2 Санитарногигиенические требования к помещениям	Содержание учебного материала	6	ОК.02, ОК.05, ОК.07, ОК.10, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания		
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.		
	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		

	Тематика практических занятий		
	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования		ОК.02, ОК.05, ОК.07, ОК.10, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
	Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья		ОК.02, ОК.05, ОК.07, ОК.10, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
Тема 3.3 Санитарногигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала	5	ОК.02, ОК.05, ОК.07, ОК.10, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов		
	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок		
	Тематика практических занятий		

	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).		
Тема 3.4 Санитарногигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	5	ОК.02, ОК.05, ОК.07, ОК.10, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		72	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-гуманитарного цикла», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для СПО / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6.
2. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для СПО / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.
3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для СПО / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.
4. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для СПО / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3.
5. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8.
6. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для СПО / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4.
7. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для СПО / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9.
8. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для СПО / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Быкова, Т. О. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве : учебное пособие для СПО / Т. О. Быкова, А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 174 с. — ISBN 978-5-4488-1254-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106842>
2. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для СПО / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147246>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для СПО / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
---------------------	-----------------	---------------



<p><b>Знания:</b>  основные понятия и термины микробиологии;  основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;  правила личной гигиены работников организации питания;  классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;  правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;  пищевые вещества и их значение для организма человека;  суточную норму потребности человека в питательных веществах;  основные процессы обмена веществ в организме;  суточный расход энергии;  состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;  усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;  методики составления</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.   Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  – письменного/устного опроса;   – тестирования;   – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования.</p>
--	---	---

рационов питания		
<p><b>Умения:</b>  соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;  обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;  проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/лабораорным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</li> </ul>

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</b> .....	<b>2</b>
<b>1. Общая характеристика</b> .....	<b>3</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	3
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>14</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	14
2.2. Содержание дисциплины.....	15
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>19</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	19
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	19
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>20</b>

## 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «Основы товароведения продовольственных товаров» (наименование дисциплины)

#### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров»: формирование знаний о качественных и количественных характеристиках различных групп продовольственных товаров; их обеспечение на разных этапах товародвижения.

Дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

#### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен<sup>3</sup>:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	

<sup>3</sup> Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	рабочем коллективе.		
ОК.09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение.	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	
ПК.1.1	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

<p>соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением</p>	<p>сырья и продуктов;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;правила оформления заявок на склад;правила приема продуктов по количеству и качеству;ответственность за сохранность материальных ценностей;правила снятия остатков на рабочем месте;правила проведения контрольного взвешивания продуктов;виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов;правила обращения с тарой поставщика;правила поверки весоизмерительного оборудования.</p>	
---	---	--

	товарного соседства;осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.		
ПК.2. 1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечноймашине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;выбирать, подготавливать материалы,	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос, транспортирования;правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;правила маркирования упакованных бульонов, отваров.	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.



	<p>посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закускоценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад.</p>		
<p>ПК.3. 1</p>	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусокподбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовподготовк и рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусокподготовки к использованию обработанного</p>

	<p>мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад.</p>	<p>посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходоввиды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусокассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;правила оформления заявок на склад.</p>	<p>сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.</p>
ПК.4.	выбирать, рационально	требования охраны труда,	подготовки, уборки

1	<p>размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и</p>	<p>пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевыхпродуктов;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитковассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;правила оформления</p>	<p>рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.</p>
---	---	---	---

	<p>регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодныхи горячих сладких блюд, десертов, напитковоценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад.</p>	заявок на склад.	
ПК.5. 1	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ в кондитерском цехе;последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных,</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовподготовк и пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>

	<p>вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>мучных кондитерских изделий;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходоввиды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых дляпорционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделийассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;правила оформления заявок на склад;виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов.</p>	
ПК.5.2	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;организовыват</p>	<p>ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных</p>	<p>приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов.</p>

<p>в их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по-сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:готовить желе;хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;варить сахарный сироп для</p>	<p>продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктовметоды приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;органолептические способы определения готовности;нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производстватребования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов.</p>	
--	--	--

<p>промочки изделий;варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;готовить жженный сахар;готовить посыпки;готовить помаду, глазури;готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;доводить до вкуса, требуемой консистенции;выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовленияпроверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;организовывать хранение отделочных полуфабрикатов.</p>		
---	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия <sup>4</sup>	70	26
Самостоятельная работа	-	-2
Промежуточная аттестация в форме (зачет, диф.зачет, экзамен)		-
<b>Всего</b>	<b>72</b>	<b>26</b>

---

<sup>4</sup> Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий



## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала	6	ОК.01, ОК.05, ОК.09, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества. Углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов. Калорийность и усвояемость продуктов	4	
	Тематика практических занятий, лабораторных работ		
	Практическое занятие № 1 Расчет энергетической ценности пищевых продуктов	2	
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	6	ОК.01, ОК.05, ОК.09, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
	Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров. Стандартизация и сертификация. Маркировка товаров. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов	4	
	Тематика практических занятий, лабораторных работ		
	Практическое занятие № 2 Режимы хранения	2	
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	10	ОК.01, ОК.05, ОК.09, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	4	
	Тематика практических занятий, лабораторных работ		

	Лабораторная работа 1. Изучение сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	4	
	Лабораторная работа 2. Изучение сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.	2	
Тема 4	Содержание учебного материала	8	ОК.01, ОК.05, ОК.09, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
Товароведная характеристика зерновых товаров	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки крупы. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к муке. Макароны изделия. Хлеб и хлебобулочные изделия. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров	6	
	Тематика практических занятий, лабораторных работ		
	Практическое занятие № 3 Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	2	
Тема 5.	Содержание учебного материала	6	ОК.01, ОК.05, ОК.09, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
Товароведная характеристика молочных товаров	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров	4	
	Тематика практических занятий, лабораторных работ		
	Практическое занятие № 4. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	2	
Тема 6.	Содержание учебного материала	11	ОК.01, ОК.05, ОК.09, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения.	6	
	Тематика практических занятий, лабораторных работ		

	Практическое занятие № 5 Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	3	
	Практическое занятие № 6 Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	2	
Тема 7.	Содержание учебного материала	9	ОК.01, ОК.05, ОК.09, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов. Органолептическая оценка качества мяса	6	
	Тематика практических занятий, лабораторных работ		
	Практическое занятие № 7 Органолептическая оценка качества мяса	3	
Тема 8.	Содержание учебного материала	7	ОК.01, ОК.05, ОК.09, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов	5	
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение		
	Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров		
	Тематика практических занятий, лабораторных работ		
	Практическое занятие № 8. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	1	
	Практическое занятие № 9. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту	1	
Тема 9.	Содержание учебного материала	7	ОК.01, ОК.05, ОК.09,

Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Крахмал, сахар, мед. Фруктово-ягодные кондитерские изделия, какао-порошок. Чай. Кофе. Пряности, приправы. Ассортимент, характеристика, значение в питании. Требование к качеству. Хлебопекарские дрожжи, химические разрыхлители. Пищевые добавки. Ассортимент и характеристика	5	ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
	Тематика практических занятий, лабораторных работ		
	Практическая работа № 10. Ознакомление с ассортиментом крахмала, сахара, меда. Оценка качества	1	
	Практическое занятие № 11. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	1	
	Промежуточная аттестация	2	
	Всего	72	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2023. – 336 с., [16] с. цв. ил.
2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9.
3. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8.
4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для СПО / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1.
5. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для СПО / Т. В. Рензьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1.
6. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для СПО / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8.
7. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для СПО / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 241 с.
2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 330 с.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Осваиваемые знания:		

<p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– письменного/устного опроса;</li> <li>– тестирования;</li> <li>– оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul>
<p><b>Осваиваемые умения:</b></p>		
<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетноотчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продукто</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;</li> <li>– оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>– экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</li> </ul>

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</b> .....	<b>2</b>
<b>1. Общая характеристика</b> .....	<b>3</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	3
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>13</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	13
2.2. Содержание дисциплины.....	14
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>18</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	18
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	18
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>19</b>



### 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### «Техническое оснащение и организация рабочего места» (наименование дисциплины)

#### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»: ознакомление обучающихся с основами технического оснащения и организации рабочего места; подготовка обучающихся к применению основ технического оснащения и организации рабочего места в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника.

Дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

#### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-II).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен<sup>5</sup>:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации.	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.	
ОК.09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной	

<sup>5</sup> Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	программное обеспечение.	деятельности.	
ПК.1. 1	<p>визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;безопасно править кухонные ножи;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>

<p>соответствии с видом сырья и способом его обработки;включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;использовать</p>	<p>ножей;ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;правила оформления заявок на склад;правила приема продуктов по количеству и качеству;ответственность за сохранность материальных ценностей;правила снятия остатков на рабочем месте;правила проведения контрольного взвешивания продуктов;виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов;правила обращения с тарой поставщика;правила поверки весоизмерительного оборудования.</p>	
--	---	--

	нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.		
ПК.2. 1	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечноймашине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закускоценивать</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос, транспортирования;правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;правила маркирования упакованных бульонов, отваров.</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.</p>

	<p>наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад.</p>		
<p>ПК.3. 1</p>	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря,</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусокподбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовподготовк и рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусокподготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.</p>

	<p>инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад.</p>	<p>утилизации отходоввиды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки навынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусокассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;правила оформления заявок на склад.</p>	
ПК.4.1	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного</p>

<p>уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать материалы,</p>	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевыхпродуктов;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитковассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;правила оформления заявок на склад.</p>	<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.</p>
--	--	--

	<p>посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных горячих сладких блюд, десертов, напитков; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад.</p>		
<p>ПК.5. 1</p>	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовка и пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>



	<p>чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>инвентаря и производственной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходоввиды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых дляпорционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделийассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;правила оформления заявок на склад;виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов.</p>	
<p>ПК.5. 2</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного</p>	<p>ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;характеристика</p>	<p>приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов.</p>

<p>соседства;выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по-сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:готовить желе;хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;варить сахарный сироп для промочки изделий;варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);уваривать сахарный</p>	<p>региональных видов сырья, продуктов;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктовметоды приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;органолептические способы определения готовности;нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производстватребования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов.</p>	
---	---	--

<p>сироп для приготовления тиража;готовить жженный сахар;готовить посыпки;готовить помаду, глазури;готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;доводить до вкуса, требуемой консистенции;выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовленияпроверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;организовывать хранение отделочных полуфабрикатов.</p>		
---	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия <sup>6</sup>	70	26
Самостоятельная работа	-	-2
Промежуточная аттестация в форме (зачет, диф.зачет, экзамен)		-
Всего	<b>72</b>	<b>26</b>

<sup>6</sup> Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
Раздел 1	<b>Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>	<b>18/8</b>	ОК.02, ОК.07, ОК.09, ПК.1.1, ПК.2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания</p>	<b>2</b>	ОК.02, ОК.07, ОК.09, ПК.1.1, ПК.2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.</p> <p>2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов</p> <p>3. Характеристика способов кулинарной обработки</p> <p>4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.</p>	<b>16/8</b>	ОК.02, ОК.07, ОК.09, ПК.1.1, ПК.2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2

	5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях		
	6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.		
	7. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе		
	8. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции		
	9. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие № 1.</b> Организация рабочих мест повара по обработке сырья	4	
	<b>Практическое занятие № 2.</b> Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции	2	
	<b>Практическое занятие № 3.</b> Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции	2	
<b>Раздел 2</b>	<b>Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b>	<b>52/18</b>	ОК.02, ОК.07, ОК.09, ПК.1.1, ПК.2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
<b>Тема 2.1</b> <b>Механическое оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>15/6</b>	ОК.02, ОК.07, ОК.09, ПК.1.1, ПК.2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации		
	2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной		

	эксплуатации		
	3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.		
	6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие № 4</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля	3	
	<b>Практическое занятие № 5</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	3	
<b>Тема 2.2 Тепловое оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>30/10</b>	ОК.02, ОК.07, ОК.09, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
	1. Общие сведения о тепловом оборудовании. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		
	2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>10</b>	
	<b>Практическое занятие № 6</b>	2	

	Пищеварочные котлы		
	<b>Практическое занятие № 7</b> Электрические и индукционные плиты	2	
	<b>Практическое занятие № 8</b> Изучение правил безопасной эксплуатации жарочно-пекарских шкафов	2	
	<b>Практическое занятие № 8</b> Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	2	
	<b>Практическое занятие № 9</b> Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	2	
<b>Тема 2.3</b> <b>Холодильное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7/2</b>	ОК.02, ОК.07, ОК.09, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
	1. Общие сведения о холодильном оборудовании: классификация и характеристика холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Виды торгового холодильного оборудования. Правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 10.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	
	Дифференцированный зачет	2	
<b>Всего:</b>		<b>72/26</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж. С Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования, 4-е издание, - М.: «Академия», 2018. – 240 с

##### 3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

6. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования, 12-е издание, - М.: «Академия», 2014. – 320 с

2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

7. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»



8. Ларионова Н.М. Техническое оснащение общественного питания и охрана труда: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования, М.: «Академия», 2015. – 208 с.

9. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования, 2-е издание, - М.: «Академия», 2015. – 320 с.

10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования, 12-е издание, - М.: «Академия», 2015. – 432 с.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Знание:</b> классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее % правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/ устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.</p>

организациях питания.		
<p><b>Умение:</b>  организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;  определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;  подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</li> </ul>

**Рабочая программа дисциплины**

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

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</b> .....	<b>2</b>
<b>1. Общая характеристика</b> .....	<b>3</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	3
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>115</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	115
2.2. Содержание дисциплины.....	116
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>19</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	19
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	19
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>20</b>

#### 4. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

##### «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» (наименование дисциплины)

##### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»: ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства

Дисциплина «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

##### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен<sup>7</sup>:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная	

<sup>7</sup> Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	<p>профессиональной деятельности;применять современную научную профессиональную терминологию;определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.</p>	<p>научная и профессиональная терминология;возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>	
ОК.05	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.</p>	<p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>	
ОК.06	<p>понимать и описывать значимость своей профессии;применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;значимость профессиональной деятельности по профессии;стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</p>	
ОК.10	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;особенности произношения;правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>	
ОК.11	<p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;определять инвестиционную привлекательность</p>	<p>основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотностиправила разработки бизнес-плановпорядок выстраивания</p>	

	коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;определять источники финансирования.	презентациикредитные банковские продукты.	
ПК.1. 1	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;безопасно править кухонные ножи;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;выбирать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

<p>оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;осуществлять выбор сырья, продуктов,</p>	<p>на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;правила оформления заявок на склад;правила приема продуктов по количеству и качеству;ответственность за сохранность материальных ценностей;правила снятия остатков на рабочем месте;правила проведения контрольного взвешивания продуктов;виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов;правила обращения с тарой поставщика;правила поверки весоизмерительного оборудования.</p>	
---	--	--



	материалов в соответствии с технологическими требованиями;использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.		
ПК.2. 1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечноймашине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;правила маркирования упакованных бульонов, отваров.	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.

	<p>транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закускоценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад.</p>		
<p>ПК.3. 1</p>	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств,</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусокподбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовподготовк и рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусокподготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых</p>

	<p>оборудования;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад.</p>	<p>предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходоввиды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусокассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;правила оформления заявок на склад.</p>	<p>продуктов, других расходных материалов.</p>
ПК.4.1	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды,</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке</p>

<p>соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности,</p>	<p>назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевыхпродуктов;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитковассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;правила оформления заявок на склад.</p>	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.</p>
--	---	---

	<p>пожарной безопасности, охраны труда;выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад.</p>		
ПК.5.1	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ в кондитерском цехе;последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;возможные последствия нарушения санитарии и</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;подготовку и пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>

	<p>посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходоввиды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых дляпорционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделийассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;правила оформления заявок на склад;виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов.</p>	
ПК.5.2	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с</p>	<p>ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;виды, характеристика, назначение,</p>	<p>приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов.</p>

<p>соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по-сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:готовить желе;хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;варить сахарный сироп для промочки изделий;варить сахарный сироп и проверять его крепость (для</p>	<p>правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктовметоды приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;органолептические способы определения готовности;нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производстватребования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов.</p>	
--	--	--

<p>приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;готовить жженный сахар;готовить посыпки;готовить помаду, глазури;готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;доводить до вкуса, требуемой консистенции;выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовленияпроверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;организовывать хранение отделочных полуфабрикатов.</p>		
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия <sup>8</sup>	34	26
Самостоятельная работа	-	-2
Промежуточная аттестация в форме (зачет, диф.зачет, экзамен)	<b>36</b>	<b>26</b>
Всего		

<sup>8</sup> Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий



## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности</b>		17	ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06, ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
<b>Тема 1.1 Принципы рыночной экономики</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	
	1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов		ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06, ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
	2. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение		ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06, ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2

<b>Тема 1.2.</b> <b>Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	9	
	<b>1.</b> Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение. Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.		ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06, ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
	<b>2.</b> Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.		ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06, ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
	<b>3.</b> Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.		ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06, ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06, ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
	<b>Практическое занятие 1.</b> Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)		

<b>Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда</b>		17	
<b>Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	11	
	1. Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.		ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06, ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
	Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников		ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06, ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06, ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
	<b>Практическое занятие 2.</b> Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора		
	<b>Практическое занятие 3.</b> Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач		
<b>Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	1. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы. Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.		ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06, ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2

2.Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.		ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06,ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
3.Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся		ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06,ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06,ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
<b>Практическое занятие 4.</b> Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда		
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>2</b>	
<b>Всего:</b>	<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2023. – 336 с.
2. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов СПО / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2021.
3. Соколова С.В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С.В. Соколова. – Москва: Академия, 2022.
4. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Анисимов, А. Я. Рыженков, А. Ю. Осетрова, О. В. Попова ; под редакцией А. Я. Рыженкова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 344 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16129-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530506>
5. Волков, А. М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков, Е. А. Лютягина ; под общей редакцией А. М. Волкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 279 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15088-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511800>

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Трудовой кодекс Российской Федерации.
2. Налоговый кодекс Российской Федерации.
3. Кодекс РФ об административных правонарушениях.
4. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей»
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 16 с.
7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

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

Результаты обучения <sup>9</sup>	Критерии оценки	Методы оценки
<p>-принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>
<p>-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; -применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

<sup>9</sup> В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП.05 Основы калькуляции и учета»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</b> .....	<b>2</b>
<b>1. Общая характеристика</b> .....	<b>3</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	3
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>115</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	115
2.2. Содержание дисциплины.....	116
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>19</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	19
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	19
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>20</b>



## 5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «Основы калькуляции и учета» (наименование дисциплины)

#### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы калькуляции и учета»: уметь ориентироваться в ведении учета, составлении калькуляции.

Дисциплина «Основы калькуляции и учета» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

#### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен<sup>10</sup>:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	
ОК.02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования	

<sup>10</sup> Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.	информации; формат оформления результатов поиска информации.	
ОК.06	понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения.	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.	
ОК.09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение.	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	
ПК.1.1	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и произ-	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

<p>водственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;безопасно править кухонные ножи;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании</p>	<p>полуфабрикатов;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;правила оформления заявок на склад;правила приема продуктов по количеству и качеству;ответственность за сохранность материальных ценностей;правила снятия остатков на рабочем месте;правила проведения контрольного взвешивания продуктов;виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов;правила обращения с тарой поставщика;правила поверки весоизмерительного оборудования.</p>	
---	---	--

	<p>продуктов;сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.</p>		
<p>ПК.2. 1</p>	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечноймашине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;техника</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.</p>

	<p>мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закускоценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад.</p>	<p>порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос, транспортирования;правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;правила маркирования упакованных бульонов, отваров.</p>	
ПК.3. 1	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ по приготовлению холодных блюд,</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусокподбора, подготовки к работе, проверки технологического</p>

<p>регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных</p>	<p>кулинарных изделий, закусок;последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходоввиды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусокассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;правила оформления заявок на склад.</p>	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовподготовк и рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусокподготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.</p>
--	---	---

	<p>изделий, закусок;оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад.</p>		
ПК.4.1	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;соблюдать условия хранения кухонной</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.</p>

	<p>посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодныхи горячих сладких блюд, десертов, напитковоценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад.</p>	<p>последующего использования;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевыхпродуктов;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитковассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;правила оформления заявок на склад.</p>	
ПК.5.1	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке</p>



<p>и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности,</p>	<p>эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ в кондитерском цехе;последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходоввиды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых дляпорционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделийассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при</p>	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовподготовк и пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>
---	--	---

	<p>пожарной безопасности, охраны труда;выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;правила оформления заявок на склад;виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов.</p>	
ПК.5.2	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по-сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.выбирать, применять</p>	<p>ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктовметоды приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;органолептические способы определения готовности;нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производстватребования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>приготовления и подготовки к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов.</p>

<p>комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:готовить желе;хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;варить сахарный сироп для промочки изделий;варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;готовить жженный сахар;готовить посыпки;готовить помаду, глазури;готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;доводить до вкуса, требуемой консистенции;выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовленияпроверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного</p>		
--	--	--

	производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов.		
--	--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия <sup>11</sup>	70	26
Самостоятельная работа	-	-2
Промежуточная аттестация в <i>форме</i> (зачет, диф.зачет, экзамен)	<b>72</b>	<b>26</b>
Всего		

<sup>11</sup> Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел I Основы калькуляции и учёта</b>			
<b>Тема 1.</b> <b>Общая характеристика бухгалтерского учета</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	10	ОК.01, ОК.02, ОК.06, ОК.09, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
	1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета		
	2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности		
	3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов 4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса		
<b>Тема 2.</b> <b>Ценообразование в общественном</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	14	ОК.01, ОК.02, ОК.06, ОК.09, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания		

<b>питании</b>	2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства		
	3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета		
	4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления		
	5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий		
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	1. Работа со Сборником рецептов: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья		
	2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день		
3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.			
<b>Тема 3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	10	ОК.01, ОК.02, ОК.06, ОК.09, ПК.1.1,

<b>Материальная ответственность. Инвентаризация</b>	<b>1.</b> Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материальноответственных лиц		ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
	<b>2.</b> Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление		
<b>Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	12	ОК.01, ОК.02, ОК.06, ОК.09, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
	1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков		
	2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практические занятия 4.</b> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день.		
<b>Тема 5. Учет продуктов на производстве,</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	12	ОК.01, ОК.02, ОК.06, ОК.09, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания		

<b>отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания</b>	2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции		
	3. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практические занятия 5-6.</b> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.		
<b>Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	12	ОК.01, ОК.02, ОК.06, ОК.09, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам		
	2. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями		
	3. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольнокассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче		
	4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира		
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>72</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2023. – 336 с.
2. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3.
3. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6.
4. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия : учебное пособие для СПО / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7.
5. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2023. – 192 с.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст.
3. Налоговый кодекс Российской Федерации.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
10. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ
11. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»
12. Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
13. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 № 49 «Об утверждении Методических

указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств».

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды учета, требования, предъявляемые к учету;</li> <li>- задачи бухгалтерского учета;</li> <li>- предмет и метод бухгалтерского учета;</li> <li>- элементы бухгалтерского учета;</li> <li>- принципы и формы организации бухгалтерского учета</li> <li>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li> <li>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</li> <li>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</li> <li>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</li> <li>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</li> <li>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</li> <li>- Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</li> <li>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</li> <li>- правила документального оформления движения материальных ценностей;</li> <li>- источники поступления продуктов и тары;</li> <li>- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов,</li> <li>- тестирования.</li> </ul>

<p>реализованных и отпущенных товаров;</p> <p>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</p> <p>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</p> <p>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</p> <p>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</p> <p>- порядок оформления и учета доверенностей;</p> <p>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</p> <p>- правила торговли;</p> <p>- виды оплаты по платежам;</p> <p>- виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</p> <p>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p>		
<p>Умения:</p> <p>- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,</p> <p>-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</p> <p>-составлять товарный отчет за день;</p> <p>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</p> <p>- составлять план-меню,</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность расчетов</p> <p>-Соответствие требованиям НД и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная</b></p>

<p>работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li><li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li><li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li><li>-принимать оплату наличными деньгами;</li><li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li><li>-составлять отчеты по платежам</li></ul>		<p><b>аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</li></ul>
---	--	--

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОП.06 Охрана труда»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</b> .....	<b>2</b>
<b>1. Общая характеристика</b> .....	<b>3</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	3
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>115</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	115
2.2. Содержание дисциплины .....	116
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>25</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	25
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	25
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>26</b>

## 6. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Охрана труда»  
(наименование дисциплины)

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Охрана труда»: формирование у обучающихся профессиональных компетенций в процессе изучения, применения, установления норм безопасности производственной деятельности человека.

Дисциплина «Охрана труда» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен<sup>12</sup>:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные	

<sup>12</sup> Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	современную научную профессиональную терминологию;определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.	траектории профессионального развития и самообразования.	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды;взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;основы проектной деятельности.	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.	особенности социального и культурного контекста;правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности;определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;пути обеспечения ресурсосбережения.	
ОК.10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;особенности произношения;правила чтения текстов профессиональной направленности.	
ПК.1.1	визуально проверять чистоту и исправность	требования охраны труда, пожарной безопасности и	подготовки, уборки рабочего места,



<p>производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;безопасно править кухонные ножи;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;включать и</p>	<p>производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	<p>подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>
--	--	--

	<p>подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.</p>	<p>традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; правила приема продуктов по количеству и качеству; ответственность за сохранность материальных ценностей; правила снятия остатков на рабочем месте; правила проведения контрольного взвешивания продуктов; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов; правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования.</p>	
ПК.2.	выбирать, рационально	правила выбора основных	подготовки, уборки

1	<p>размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечноймашине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закускооценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность</p>	<p>продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;правила маркирования упакованных бульонов, отваров.</p>	<p>рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.</p>
---	---	---	---

	<p>обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад.</p>		
<p>ПК.3. 1</p>	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь,</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусокподбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовподготовк и рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусокподготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусокподбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовподготовк и рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусокподготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.</p>

	<p>инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад.</p>	<p>пищевых продуктов;виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки навынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусокассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;правила оформления заявок на склад.</p>	
ПК.4.1	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных</p>

<p>регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к</p>	<p>ними;организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевыхпродуктов;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитковассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;правила оформления заявок на склад.</p>	<p>приборов;подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.</p>
--	---	---

	<p>транспортированию готовых холодных горячих сладких блюд, десертов, напитков; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад.</p>		
ПК.5.1	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств,</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовка и пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>

	<p>частей технологического оборудования;обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходоввиды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых дляпорционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделийассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;правила оформления заявок на склад;виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов.</p>	
<p>ПК.5. 2</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;выбирать, подготавливать ароматические, красящие</p>	<p>ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы взаимозаменяемости сырья и</p>	<p>приготовления и подготовки к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов.</p>



<p>вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по-сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; варить сахарный сироп для промочки изделий; варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; готовить жженный сахар; готовить</p>	<p>продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов.</p>	
--	---	--

<p>посыпки;готовить помаду, глазури;готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;доводить до вкуса, требуемой консистенции;выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовленияпроверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;организовывать хранение отделочных полуфабрикатов.</p>		
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия <sup>13</sup>	34	26
Самостоятельная работа	-	-2
Промежуточная аттестация в <i>форме</i> (зачет, диф.зачет, экзамен)	<b>36</b>	<b>26</b>
Всего		

<sup>13</sup> Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b> <b>1.</b> Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли	2	ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06, ОК.10, ОК.11
<b>Раздел 1</b>	<b>Нормативно правовая база охраны труда</b>		ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06, ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
<b>Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b> <b>1.</b> Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения	4	ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06, ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2

	<p>2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).</p> <p>3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия</p> <p>4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание</p>		
	<b>Тематика практических работ</b>		
	1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда		
<b>Тема 1.2 Обеспечение охраны труда</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда</p> <p>2. Государственный надзор и контроль за соблюдением</p>	<b>4</b>	ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06, ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2

	<p>законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции</p>		
	<p>3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная</p>		
<p><b>Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями,</p>	<p><b>4</b></p>	<p>ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06, ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2</p>

	оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение		
	2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников		
	3. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации		
	4. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда		
<b>Раздел 2</b>	<b>Условия труда на предприятиях общественного питания</b>	<b>4</b>	ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06, ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
<b>Тема 2.1</b> <b>Основы понятия условия труда.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные		

<b>Опасные и вредные производственные факторы</b>	метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм		
	2. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека		
	3. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		
	<b>Тематика практических занятий</b>		ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06, ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
	1. Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам		
<b>Тема 2.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06, ОК.10, ОК.11,

<p><b>Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b></p>	<p>1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний</p>		<p>ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2</p>
	<p>2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая</p>		
	<p><b>Тематика практических занятий</b></p>		
	<p>1. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов</p>		



<b>Раздел 3</b>	<b>Электробезопасность и пожарная безопасность</b>		ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06, ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
<b>Тема 3.1</b> <b>Электробезопасность</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>К П С Н Ь П Н Т</p> <p>1. Эле тробезо а ост : о я ие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)</p> <p>2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования</p> <p>3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения</p>	<b>6</b>	ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06, ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2

	4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия		
	5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания		
<b>Тема 3.2 Пожарная безопасность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06, ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
	1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции		
	2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и		

<p>оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров</p>		
<p>3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения</p>		
<p>4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение</p>		
<p>5. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания</p>		
<p><b>Тематика практических занятий</b></p>		
<p>1. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания</p>		

<b>Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК.01, ОК.03, ОК.05, ОК.06, ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
	1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности		
	2.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования		
	3.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.		
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов – 3-е изд. стер. – Москва: Академия, 2020. – 270 с.
2. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0.
3. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7.
4. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3.
5. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. – Санкт-Петербург : Лань, 2023. – 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
2. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>
3. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
4. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
5. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
6. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний» № 967 от 15.12.2000.
7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения <sup>14</sup>	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Знание:</b> -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного

<sup>14</sup> В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

<p>государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>-обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>	<p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль</b></p>
<p><b>Умения:</b></p> <p>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</b> .....	<b>2</b>
<b>1. Общая характеристика</b> .....	<b>3</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	3
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>115</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	115
2.2. Содержание дисциплины.....	116
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>19</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	19
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	19
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>20</b>



## 7. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «Иностранный язык в профессиональной деятельности» (наименование дисциплины)

#### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения в полиязычном и поликультурном мире; формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной и её применение в профессиональной сфере деятельности; развитие навыков использования профессиональной лексики на иностранном языке.

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

#### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен<sup>15</sup>:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации.	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования.	

<sup>15</sup> Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности.	
ОК.10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.	
ПК.1. 1	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

<p>машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;безопасно править кухонные ножи;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;пользоват</p>	<p>при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;правила оформления заявок на склад;правила приема продуктов по количеству и качеству;ответственность за сохранность материальных ценностей;правила снятия остатков на рабочем месте;правила проведения контрольного взвешивания продуктов;виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов;правила обращения с тарой поставщика;правила поверки весоизмерительного</p>	
--	---	--

	<p>бся весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.</p>	<p>оборудования.</p>	
<p>ПК.2. 1</p>	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; санитарно-гигиенические требования к</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.</p>

	<p>в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закускоценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад.</p>	<p>процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос, транспортирования;правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;правила маркирования упакованных бульонов, отваров.</p>	
ПК.3. 1	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусокподбора,</p>

<p>инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки,</p>	<p>посуды и правила ухода за ними;организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходоввиды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусокассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;правила оформления заявок на склад.</p>	<p>подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовподготовк и рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусокподготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.</p>
--	--	--

	<p>хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад.</p>		
<p>ПК.4. 1</p>	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;правила безопасного</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.</p>

	<p>частей технологического оборудования;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодныхи горячих сладких блюд, десертов, напитковоценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад.</p>	<p>хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевыхпродуктов;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитковассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;правила оформления заявок на склад.</p>	
ПК.5.1	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места</p>



<p>оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и</p>	<p>производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ в кондитерском цехе;последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходоввиды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых дляпорционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделийассортимент, требования</p>	<p>кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовподготовк и пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>
---	--	--

	<p>регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;правила оформления заявок на склад;виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов.</p>	
<p>ПК.5. 2</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по-сыпки,</p>	<p>ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктовметоды приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;органолептические способы определения готовности;нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производстватребования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>приготовления и подготовки к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов.</p>

<p>фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:готовить желе;хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;варить сахарный сироп для промочки изделий;варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;готовить жженный сахар;готовить посыпки;готовить помаду, глазури;готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;доводить до вкуса, требуемой консистенции;выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовленияпроверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;хранить свежеприготовленные</p>		
--	--	--

отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов.		
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия <sup>16</sup>	34	26
Самостоятельная работа	-	-2
Промежуточная аттестация в <i>форме</i> (зачет, диф.зачет, экзамен)	<b>36</b>	<b>26</b>
Всего		

<sup>16</sup> Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Основное содержание</b>			
Раздел I Иностранный язык в профессиональной деятельности		36	ОК 01, 02, 04, 10 ПК. 1.3, 1.4, 2.3 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 5.3, 5.4, 5.5
<b>Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки</b>	Содержание учебного материала  Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки. Грамматический материал: – местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж, неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every; – простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); – простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; – предложения утвердительные,	4	ОК 01, 02, 04, 10 ПК. 1.3, 1.4, 2.3 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 5.3, 5.4, 5.5

	<p>вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– безличные предложения;</li> <li>– понятие глагола-связки</li> </ul>		
<b>Тема 2. Типы организаций питания и работа персонала</b>	Содержание учебного материала	3	ОК 01, 02, 04, 10 ПК. 1.3, 1.4, 2.3 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 5.3, 5.4, 5.5
	<p>Освоение лексического материала по теме: «Типы организаций питания и работа персонала».</p> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– имя существительное: его основные функции в предложении;</li> <li>– имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения</li> </ul>		
<b>Тема 3. Составление меню. Названия блюд</b>	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02, 04, 10 ПК. 1.3, 1.4, 2.3 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 5.3, 5.4, 5.5
	<p>Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню»</p> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– артикль: определенный, неопределенный, нулевой;</li> <li>– основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля;</li> <li>– употребление существительных без артикля</li> </ul>		
<b>Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование</b>	Содержание учебного материала	3	ОК 01, 02, 04, 10 ПК. 1.3, 1.4, 2.3 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 5.3, 5.4, 5.5
	<p>Освоение лексического материала по теме «Кухонное оборудование. Производственные помещения»</p> <p>Грамматический материал:</p>		

	– имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения		
<b>Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда</b>	Содержание учебного материала	3	ОК 01, 02, 04, 10 ПК. 1.3, 1.4, 2.3 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 5.3, 5.4, 5.5
	Освоение лексического материала по темам: «Кухонная, столовая и барная посуда», «Сервировка стола» Грамматический материал : – образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.		
<b>Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане</b>	Содержание учебного материала	3	ОК 01, 02, 04, 10 ПК. 1.3, 1.4, 2.3 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 5.3, 5.4, 5.5
	Освоение лексико-грамматического материала по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане». Грамматический материал: – количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little		
<b>Тема 7. Система закупок и хранения продуктов</b>	Содержание учебного материала	3	ОК 01, 02, 04, 10 ПК. 1.3, 1.4, 2.3 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 5.3, 5.4, 5.5
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал: времена группы Continuous		
<b>Тема 8. Организация работы официанта и бармена</b>	Содержание учебного материала	3	ОК 01, 02, 04, 10 ПК. 1.3, 1.4, 2.3 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 5.3, 5.4, 5.5
	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: неопределенные наречия, производные от some, any, every		
<b>Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд</b>	Содержание учебного материала	8	ОК 01, 02, 04, 10 ПК. 1.3, 1.4, 2.3 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 5.3, 5.4, 5.5
	Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран»		

Грамматический материал: совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.		
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт)	2	
Всего	36	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Карпова Т.А. English for colleges Английский для колледжей: Учебное пособие / Т.А.Карпова. – Москва: КноРус, 2021. – 282 с.
2. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. СПО / Н.И.Щербакова , Н.С. Звенигородская. – Москва: Академия, 2021. – 320с.
3. Голубев А. П. Английский язык: учеб. пособие для студ. СПО /А.П. Голубев – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
4. Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-6607-8.
5. Английский язык для профессии «Повар-кондитер» : учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. — Москва : КНОРУС, 2021. — 268 с.

##### Электронные издания

- 1 . Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-6607-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148964> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 2 Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним) : учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148121> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 3 . Краснопёрова, Ю. В. Теоретическая грамматика английского языка : учебно-методическое пособие для СПО / Ю. В. Краснопёрова. — Саратов : Профобразование, 2019. — 75 с. — ISBN 978-5-4488-0334-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/86151>
- 4 . Кузнецова, Т. С. Английский язык. Устная речь. Практикум : учебное пособие для СПО / Т. С. Кузнецова. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019.

— 267 с. — ISBN 978-5-4488-0457-1, 978-5-7996-2846-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://prospo.ru/books/87787>

5 Левченко, В. В. Английский язык. General English : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Левченко, Е. Е. Долгалёва, О. В. Мещерякова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 149 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16157-1

6 Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+) : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1

7 Полубиченко, Л. В. Английский язык для колледжей (A2-B2): учебное пособие для среднего профессионального образования / А. С. Изволенская, Е. Э. Кожарская ; под редакцией Л. В. Полубиченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 185 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16355-1

### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Воробьева, С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6

2. Голицынский М.Б. Грамматика: Сборник упражнений / Ю.Б.Голицынский. – Санкт-Петербург: Каро, 2017. – 544с. – (Серия «Английский язык для школьников»).

3. Мазурина О.Б. Переписка с деловым партнером на английском языке. Учебное пособие / О.Б.Мазурина. – Москва: Проспект, 2021. – 104 с.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

• Результаты обучения	• Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Знает:</b></li> <li>• актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>• основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выбирают способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</li> <li>• заполняют форму-резюме на иностранном языке;</li> <li>• пишут письма с использованием разных речевых стилей;</li> </ul>	Заполнение формы-резюме Письма Презентация Постер Ролевые игры Заметки Тесты

<p>контексте;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>• методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>• структуру плана для решения задач;</li> <li>• порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> <li>• номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>• приемы структурирования информации;</li> <li>• формат оформления результатов поиска информации;</li> <li>• психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>• основы проектной деятельности;</li> <li>• правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>• основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>• лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполняют тестовые задания по изучаемой теме;</li> <li>• работают с текстом, применяя навыки ознакомительного и поискового чтения;</li> <li>• воспроизводят информацию на слух, применяя навыки аудирования;</li> <li>• воспроизводят заданную языковую ситуацию, применяя навыки монологической и диалогической устной речи;</li> <li>• составляют письменные тексты на заданную тему, применяя навыки письма.</li> <li>• Осуществляют поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем;</li> <li>• создают мультимедийные презентации по изучаемым темам;</li> <li>• работают над проектами по изучаемым темам;</li> <li>• создают видеоролики выступлений по изучаемым темам;</li> <li>• создают тематические постеры по изучаемым темам;</li> <li>• проходят квизы на иностранном языке в социальных сетях с помощью Интернета.</li> </ul>	<p>Устный опрос.</p> <p>Контроли видов речевой деятельности:</p> <p>Контроль чтения</p> <p>Контроль аудирования</p> <p>Контроль говорения</p> <p>Контроль письма</p> <p>Проект</p> <p>Ролевые игры</p> <p>Круглый стол-дебаты</p> <p>Видеозапись выступления</p> <p>QUIZ: Frequently asked questions (FAQs) about VK/Telegram?</p> <p>Разработка плана продвижения колледжа</p> <p>Выполнение межпредметных проектов на профессиональную тематику</p> <p>Выступления на бинарных уроках и мероприятиях</p> <p>Создание вокабуляров по профессиональной лексике</p> <p>Выполнение заданий</p>
--	---	--

<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● особенности произношения;</li> <li>● правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>● базовый словарный запас на иностранном языке.</li> <li>● <b>Умеет:</b></li> <li>● распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>● анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>● определять этапы решения задачи;</li> <li>● выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>● составить план действия;</li> <li>● определить необходимые ресурсы;</li> <li>● владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>● реализовать составленный план;</li> <li>● оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> <li>● определять задачи для поиска информации;</li> <li>● определять необходимые источники информации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Работают в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами:</li> <li>● работают над групповым проектом;</li> <li>● участвуют в языковых ролевых играх разных видов;</li> <li>● ведут дебаты, организывают «круглый стол» по проблемным вопросам изучаемой темы;</li> <li>● совместно разрабатывают планы продвижения колледжа на иностранном языке. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Пользуются профессиональной документацией на государственном и иностранном языках:</li> </ul> </li> <li>● используют знание иностранного языка для работы с такими документами, как резюме, деловое письмо;</li> <li>● демонстрируют навыки разговора на иностранном языке при устном опросе;</li> <li>● выполняют задания на дифференцированном зачёте.</li> <li>● Используют базовые знания профессиональных терминов на иностранном языке при:</li> <li>● приготовлении и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья; блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>● осуществлении</li> </ul>	<p>на зачёте</p>
---	--	------------------

<ul style="list-style-type: none"> <li>● планировать процесс поиска;</li> <li>● структурировать получаемую информацию;</li> <li>● выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>● оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>● оформлять результаты поиска;</li> <li>● организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>● взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>● понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>● участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>● строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>● кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>● писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие</li> </ul>	<p>приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации супов; горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; закусок из яиц, творога, сыра, муки; закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● осуществлении приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов; бутербродов, канапе, холодных закусок; холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</li> <li>● осуществлении приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов; холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>● осуществлении изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</li> </ul>	
--	--	--

<p>профессиональные темы;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе продукции; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке.</li></ul>		
---	--	--

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП.08 Безопасность жизнедеятельности»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</b> .....	<b>2</b>
<b>1. Общая характеристика</b> .....	<b>3</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	3
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>115</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	115
2.2. Содержание дисциплины.....	116
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>19</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	19
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	19
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>20</b>



## 8. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «Безопасность жизнедеятельности»

(наименование дисциплины)

#### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: сохранить здоровье и жизнь человека в техносфере, защитить ее от опасностей техногенного, антропогенного, природного происхождения и создать комфортные условия для проживания.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла.

#### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен<sup>17</sup>:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории	

<sup>17</sup> Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	профессиональную терминологию;определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.	профессионального развития и самообразования.	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды;взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;основы проектной деятельности.	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.	особенности социального и культурного контекста;правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК.06	понимать и описывать значимость своей профессии;применять стандарты антикоррупционного поведения.	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;значимость профессиональной деятельности по профессии;стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.	
ОК.10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;особенности произношения;правила чтения текстов профессиональной направленности.	
ПК.1.1	визуально проверять чистоту и исправность	требования охраны труда, пожарной безопасности и	подготовки, уборки рабочего места,

<p>производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;безопасно править кухонные ножи;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;включать и</p>	<p>производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	<p>подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>
--	--	--

	<p>подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.</p>	<p>традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; правила приема продуктов по количеству и качеству; ответственность за сохранность материальных ценностей; правила снятия остатков на рабочем месте; правила проведения контрольного взвешивания продуктов; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов; правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования.</p>	
ПК.2.	выбирать, рационально	правила выбора основных	подготовки, уборки

1	<p>размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечноймашине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закускооценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность</p>	<p>продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;правила маркирования упакованных бульонов, отваров.</p>	<p>рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.</p>
---	---	---	---

	<p>обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад.</p>		
<p>ПК.3. 1</p>	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь,</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусокподбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовподготовк и рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусокподготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусокподбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовподготовк и рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусокподготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.</p>

	<p>инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад.</p>	<p>пищевых продуктов;виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки навынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусокассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;правила оформления заявок на склад.</p>	
ПК.4.1	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных</p>

<p>регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к</p>	<p>ними;организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевыхпродуктов;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитковассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;правила оформления заявок на склад.</p>	<p>приборов;подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.</p>
--	---	---



	<p>транспортированию готовых холодных горячих сладких блюд, десертов, напитков; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад.</p>		
ПК.5.1	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств,</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовка и пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>

	<p>частей технологического оборудования;обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходоввиды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых дляпорционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделийассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;правила оформления заявок на склад;виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов.</p>	
<p>ПК.5. 2</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;выбирать, подготавливать ароматические, красящие</p>	<p>ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы взаимозаменяемости сырья и</p>	<p>приготовления и подготовки к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов.</p>

<p>вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по-сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; варить сахарный сироп для промочки изделий; варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; готовить жженный сахар; готовить</p>	<p>продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов.</p>	
--	---	--

<p>посыпки;готовить помаду, глазури;готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;доводить до вкуса, требуемой консистенции;выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовленияпроверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;организовывать хранение отделочных полуфабрикатов.</p>		
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия <sup>18</sup>	66	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме (зачет, диф.зачет, экзамен)	2	
Всего	<b>68</b>	-

<sup>18</sup> Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел I. Гражданская оборона</b>			ОК.01, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
<b>Тема 1.1. Организация гражданской обороны</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	ОК.01, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций		
	Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения		
	Приборы радиационной и химической разведки и контроля		
	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения		
<b>Тема 1.2. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях (катастрофах). Обеспечение безопасности при неблагоприятной</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	16	ОК.01, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях		
	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах)		
	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке		
	Обеспечение безопасности при эпидемии		
	Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных		

экологической, социальной обстановке	беспорядков, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте, в случае захвата заложником		
<b>Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни</b>		20	ОК.01, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
<b>Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие</b>	<p>Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье – физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психоактивными веществами.</p> <p>Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи</p> <p>Общие сведения о ранах, осложнениях ран, способах остановки кровотечения и обработки ран</p> <p>Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей</p> <p>Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания, при ожогах, поражении электрическим током, при утоплении, перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании, при отравлениях, при клинической смерти</p> <p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>Отработка умений при оказании первой (доврачебной)</p>		

	помощи		
<b>Раздел 3. Основы военной службы</b>		22	ОК.01, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
<b>Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий		
	Вооруженные Силы РФ основа обороны РФ Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке		
	Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России		
	Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации		
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций		
	Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях		
	Изучение материальной части, сборка, разборка автомата		
	Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.		
Построение и отработка движения походным строем			ОК.01, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.10, ОК.11, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2

	Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте		
<b>Промежуточная аттестация</b>		2	
<b>Всего:</b>		68	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 399 с.

2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 362 с.

3. Беляков, Г. И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 354 с.

4. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для СПО / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с.

5. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 313 с.

6. Суворова, Г. М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 212 с.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. – URL: <https://www.mchs.gov.ru/>.

2. Университетская информационная система «РОССИЯ» [Электронный ресурс]. – URL: <https://uisrussia.msu.ru/>

3. Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» [Электронный ресурс]. – URL: <https://rusneb.ru/>

4. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. – URL: <http://bzhde.ru/>

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Освоенные умения:		

<p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>-применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</p> <p>-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>-оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
<p><b>Знания:</b></p>		
<p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последст-</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75%</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>- письменного/устного</p>

<p>вий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</li> </ul>	<p>правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>опроса; -тестирования;  -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированно го зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования</p>
---	---	--

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП.09 Физическая культура»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</b> .....	<b>2</b>
<b>1. Общая характеристика</b> .....	<b>3</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	3
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>115</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	115
2.2. Содержание дисциплины.....	116
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>24</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	24
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	24
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>25</b>

## 9. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «Физическая культура» (наименование дисциплины)

#### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физическая культура»: формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Дисциплина «Физическая культура» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла.

#### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен<sup>19</sup>:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.02	определять задачи для поиска информации;определять необходимые источники информации;планировать процесс поиска;структурировать получаемую информацию;выделять наиболее значимое в перечне информации;оценивать практическую значимость результатов поиска;оформлять результаты поиска.	номенклатура информационных источников применяемых профессиональной деятельности;приемы структурирования информации;формат оформления результатов поиска информации.	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;применять современную научную профессиональную терминологию;определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.	содержание актуальной нормативно-правовой документации;современная научная и профессиональная терминология;возможные траектории профессионального развития и самообразования.	
ОК.04	организовывать работу коллектива и	психологические основы деятельности коллектива,	

<sup>19</sup> Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические особенности личности; основы проектной деятельности.	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.	
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.	
ПК.1. 1	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

<p>вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;безопасно править кухонные ножи;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного</p>	<p>документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;правила оформления заявок на склад;правила приема продуктов по количеству и качеству;ответственность за сохранность материальных ценностей;правила снятия остатков на рабочем месте;правила проведения контрольного взвешивания продуктов;виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов;правила обращения с тарой поставщика;правила поверки</p>	
---	---	--



	<p>документооборота;пользоват          ься весоизмерительным          оборудованием при          взвешивании          продуктов;сверять          соответствие получаемых          продуктов заказу и          накладным;проверять          органолептическим способом          качество, безопасность          сырья, продуктов,          материалов;сопоставлять          данные о времени          изготовления и сроках          хранения особо          скоропортящихся          продуктов;обеспечивать          хранение сырья и пищевых          продуктов в соответствии с          инструкциями и          регламентами, стандартами          чистоты, соблюдением          товарного          соседства;осуществлять          выбор сырья, продуктов,          материалов в соответствии с          технологическими          требованиями;использовать          нитрат-тестер для оценки          безопасности сырья.</p>	<p>весоизмерительного          оборудования.</p>	
<p>ПК.2.          1</p>	<p>выбирать, рационально          размещать на рабочем месте          оборудование, инвентарь,          посуду, сырье, материалы в          соответствии с инструкциями          и регламентами, стандартами          чистоты, видом          работ;проводить текущую          уборку рабочего места повара          в соответствии с          инструкциями и          регламентами, стандартами          чистоты;выбирать и          применять моющие и          дезинфицирующие          средства;владеть техникой          ухода за весоизмерительным          оборудованием;мыть          вручную и в          посудомоечноймашине,          чистить и раскладывать на          хранение кухонную посуду и</p>	<p>правила выбора основных          продуктов и дополнительных          ингредиентов с учетом их          сочетаемости,          взаимозаменяемости;критерии          оценки качества основных          продуктов и дополнительных          ингредиентов для бульонов,          отваров;нормы          взаимозаменяемости сырья и          продуктов;классификация,          рецептуры, пищевая ценность,          требования к качеству, методы          приготовления, кулинарное          назначение бульонов,          отваров;температурный режим и          правила приготовления          бульонов, отваров;виды          технологического оборудования          и производственного инвентаря,          используемые при          приготовления бульонов,          отваров, правила их безопасной          эксплуатации;санитарно-</p>	<p>подготовки, уборки          рабочего места,          подготовки к          работе, проверки          технологического          оборудования,          производственного          инвентаря,          инструментов,          весоизмерительных          приборов;подготов          ки к использованию          обработанного          сырья,          полуфабрикатов,          пищевых          продуктов, других          расходных          материалов.</p>

	<p>производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закускоценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад.</p>	<p>гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос, транспортирования;правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;правила маркирования упакованных бульонов, отваров.</p>	
ПК.3. 1	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий,</p>

<p>в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры,</p>	<p>весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходоввиды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусокассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;правила оформления заявок на склад.</p>	<p>закусокподбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовподготовк и рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусокподготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.</p>
--	--	--

	<p>оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад.</p>		
ПК.4. 1	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей,</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.</p>

	<p>острых, травмоопасных частей технологического оборудования;соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодныхи горячих сладких блюд, десертов, напитковоценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад.</p>	<p>посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевыхпродуктов;способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитковассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;правила оформления заявок на склад.</p>	
ПК.5.	выбирать, рационально	требования охраны труда,	подготовки, уборки

1	<p>размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментоввыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с</p>	<p>пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ в кондитерском цехе;последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходоввиды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых дляпорционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских</p>	<p>рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборовподготовк и пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечения их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>
---	---	---	---

	инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны трудавыбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	изделийассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;правила оформления заявок на склад;виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов.	
ПК.5. 2	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели,	ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктовметоды приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;органолептические способы определения готовности;нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производстватребования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов.	приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов.

<p>глазури, по-сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:готовить желе;хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;варить сахарный сироп для промочки изделий;варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;готовить жженный сахар;готовить посыпки;готовить помаду, глазури;готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;доводить до вкуса, требуемой консистенции;выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовленияпроверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;хранить</p>		
---	--	--



свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;организовывать хранение отделочных полуфабрикатов.		
---	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия <sup>20</sup>	38	32
Самостоятельная работа	-	-2
Промежуточная аттестация в форме (зачет, диф.зачет, экзамен)	<b>40</b>	<b>32</b>
Всего		

<sup>20</sup> Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел I Физическая культура</b>			ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.07, ОК.08, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
<b>Тема 1.</b> Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха</p> <p>Здоровый образ жизни, здоровье человека как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности , формы занятий</p>	<b>2</b>	ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.07, ОК.08, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2

	физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье		
<b>Тема 2.</b> Общая физическая подготовка	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.07, ОК.08, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
	1. Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей. Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности		
	<b>Тематика практических занятий</b>		ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.07, ОК.08, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
	Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе в парах, с предметами Подвижные игры различной интенсивности		
<b>Тема 3.</b> Лёгкая атлетика	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.07, ОК.08, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2
	Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину		

	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, дыхательных качеств и способностей</p>		
<p><b>Тема 4. Спортивные игры</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p><b>20</b></p>	<p>ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.07, ОК.08, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2</p>
	<p><b>Баскетбол</b></p> <p>Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра.</p> <p><b>Волейбол.</b></p> <p>Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра</p> <p><b>Футбол.</b></p> <p>Перемещение по полю. Ведение мяча.</p>		

	<p>Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра.</p> <p><b>Настольный теннис.</b>          Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра</p>		
	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>Подвижные игры различной интенсивности.          воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми.          -воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми.          -воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми.          -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми.</p>		<p>ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.07, ОК.08, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2</p>
<p><b>Тема 5.</b> Атлетическая гимнастика (юноши), Аэробика (девушки)</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b>Краткие сведения о развитии</b></p>	<p><b>6</b></p>	<p>ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.07, ОК.08, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2</p>

	<p><b>гимнастики.</b></p> <p>1 Строевые упражнения построение в шеренгу, выход из строя</p> <p>2 Перестроение и повороты в движение</p> <p>3 Выполнение упражнения на гимнастической скамейке</p> <p>4 Упражнения на гибкость. Подтягивание, отжимание</p> <p>5 Общеразвивающие упражнения с палками, обручами, обручи, тест на гибкость, мостик</p> <p>6 Специальные упражнения на укрепления брюшного пресса</p> <p>7 Акробатика</p> <p>8 Кувырок вперед и назад, мостик, на лопатках, полу шпагат</p> <p>9 Опорный прыжок</p>		
	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p><b>Аэробика (девушки)</b></p> <p>Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения отдельных элементов и их комбинаций. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей:</p> <p>-воспитание выносливости в процессе занятий избранными видами аэробики.</p> <p>-воспитание координации движений в процессе занятий.</p> <p>Выполнение разученной комбинации упражнений осваиваемого вида аэробики различной интенсивности, продолжительности, преимущественной</p>		<p>ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.07, ОК.08, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2</p>

	<p>направленности. Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду (видам) аэробики.</p> <p><b>Атлетическая гимнастика (юноши):</b> Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники выполнения упражнений на тренажёрах, с отягощениями.</p> <p>Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей через выполнение комплексов атлетической гимнастики с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-воспитание силовых способностей в ходе занятий атлетической гимнастикой;</li> <li>-воспитание силовой выносливости в процессе занятий атлетической гимнастикой;</li> <li>-воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий атлетической гимнастикой;</li> <li>-воспитание гибкости через включение специальных комплексов упражнений.</li> </ul> <p>Самостоятельная разработка содержания и выполнение комплекса практических упражнений, закрепление и совершенствование основных элементов атлетической гимнастики</p>		
	<p><b>Тематика практических занятий</b></p>		<p>ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.07, ОК.08, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2</p>
1.	Разучивание, закрепление и		

	<p>совершенствование основных элементов техники изучаемого вида спорта.</p> <p>2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей на основе использования средств изучаемого вида спорта:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-воспитание выносливости в процессе занятий изучаемым видом спорта;</li> <li>- воспитание координации движений в процессе занятий изучаемым видом спорта;</li> <li>- воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий изучаемым видом спорта;</li> <li>- воспитание гибкости в процессе занятий изучаемым видом спорта.</li> </ul> <p>3. Каждым студентом обязательно проводится самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду спорта</p>		
<p><b>Тема 7.</b> Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и</p>	4	<p>ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.07, ОК.08, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2</p>



<p>задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности.          Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы.          Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков.          Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств.          Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям.          Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.</p>		
<p><b>Тематика практических занятий</b></p>		<p>ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.07, ОК.08, ПК.1.1, ПК. 2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.5.2</p>
<p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий.          2. Формирование профессионально значимых физических качеств.          3. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессиональноприкладной физической культуры в режиме дня квалифицированного рабочего.          4. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов.</p>		

	5. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп.		
<b>Промежуточная аттестация</b>		2	
<b>Всего:</b>		40	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный комплекс, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 493 с.
2. Бурухин, С. Ф. Методика обучения физической культуре. гимнастика : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ф. Бурухин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 173 с.
3. Жданкина, Е. Ф. Физическая культура. Лыжная подготовка : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Ф. Жданкина, И. М. Добрынин ; под научной редакцией С. В. Новаковского. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 125 с.
4. Журин, А. В. Волейбол. Техника игры : учебное пособие для СПО / А. В. Журин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 56 с.
5. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 424 с.
6. Орлова, Л. Т. Настольный теннис : учебное пособие для СПО / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 40 с.
7. Садовникова, Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе : учебное пособие / Л. А. Садовникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 60 с.
8. Физическая культура : учебник / М.Я. Виленский, В.Ю. Волков, Л.М. Волкова [и др.]. — Москва : КноРус, 2022. — 424 с.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Вайнер, Э.Н., Лечебная физическая культура : учебник / Э.Н. Вайнер. — Москва : КноРус, 2018. — 345 с. — ISBN 978-5-406-06013-1. — URL:<https://book.ru/book/925957> (дата обращения: 17.01.2022). — Текст : электронный.
2. Сайт Министерства спорта Российской Федерации [Электронный ресурс]. URL: <https://minsport.gov.ru/>

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины Роль физической культуры в общекультурном,	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета. Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе:

<p>профессиональном и социальном развитии человека;          Основы здорового образа жизни;          Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности)          Средства профилактики перенапряжения</p>		<p>- письменных/ устных ответов,          - тестирования</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины          Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности          Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии</p>	<p>Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям.          Для этого организуется тестирование в контрольных точках:          на входе – начало учебного года, семестра;          на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы.          Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/профессий</p>	<p><b>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</b>          - на практических занятиях;          при ведении календаря          - самонаблюдения;          - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха;          - при тестировании в контрольных точках.  <b>Лёгкая атлетика.</b>          Экспертная оценка:          - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину);          - самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики.  <b>Спортивные игры.</b>          Экспертная оценка:          - техники базовых элементов,</p>

		<p>-техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование),</p> <p>-техничко-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм,</p> <p>-выполнения студентом функций судьи,</p> <p>-самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр.</p> <p><b>Общая физическая подготовка</b></p> <p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств;</li> <li>-самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гимнастики;</li> <li>-техники выполнения упражнений на тренажерах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями;</li> <li>-самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия</li> </ul>
--	--	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ЦИФРОВОГО МОДУЛЯ**

**ОП.10 Саморазвитие и предпринимательство в условиях цифровой экономики работодатель  
Общество с ограниченной ответственностью «ГАРАНТ-СВ» Санаторно-курортный  
комплекс «МРИЯ»**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>3</b>
<b>1. Общая характеристика.....</b>	<b>4</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	4
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>15</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	15
2.2. Содержание дисциплины.....	16
<b>3. Условия реализации дисциплины.....</b>	<b>24</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	24
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	24
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....</b>	

**1. Общая характеристика цифрового модуля «ОП.10 Саморазвитие и предпринимательство в условиях цифровой экономики работодатель Общество с ограниченной ответственностью «ГАРАНТ-СВ» Санаторно-курортный комплекс «МРИЯ»**

**1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Цифровой модуль «ОП.10 Саморазвитие и предпринимательство в условиях цифровой экономики работодатель Общество с ограниченной ответственностью «ГАРАНТ-СВ» Санаторно-курортный комплекс «МРИЯ»» является частью общепрофессионального цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-9, ПК 7.1 - 7.3.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы цифрового модуля обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01	использовать цифровые средства и ресурсы для генерирования новых идей и решений	возможностей и ограничений цифровой среды и цифровых инструментов для создания продукта/решения задачи	
	абстрагироваться от стандартных моделей: перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов действий	цифровых инструментов для разработки и создания продукта	
	использовать цифровые средства и приложения для создания продукта	принципов работы социальных сетей и медиа с точки зрения создания оригинального продукта (понимание трендов, предпочтений пользователей)	
	формировать и проверять гипотезы	цифровые инструменты и сервисы для проверки достоверности информации/гипотезы	
	выбирать и использовать уместные цифровые средства, приложения и ресурсы для постановки и решения задачи/проблемы	методы и приемы формулирования гипотез и задач	
	оценить информацию/данные на достоверность и релевантность сравнением нескольких источников информации	цифровые ресурсы для решения задач/проблем в профессиональном и/или социальном контексте и для оценки результатов решения	
	разделять комплексные задачи на подзадачи; отслеживать процесс исполнения задач помощью		



	цифровых инструментов		
	строить логические умозаключения на основании информации/данных, в том числе в различных цифровых средах (в том числе, оценивать результат и последствия своих действий).		
ОК 02	выбирать оптимальный формат, способ и место хранения информации и данных с помощью цифровых инструментов	инструменты крупнейших цифровых экосистем для получения, обработки и анализа информации	
	защитить информацию (данные) при помощи паролей и кодирования	особенности различных расширений и форматов хранения данных	
	создавать резервные копии данных на различных носителях	принципы работы различных поисковых сервисов	
	искать информацию в сети Интернет с использованием фильтров и ключевых слов	риски публикации персональных данных и их отображения в социальных сетях	
	оценивать данные на достоверность	нормы интеллектуальной собственности, лицензий и др. норм при публикации и скачивании контента	
	идентифицировать различные виды мошенничества с персональными данными	способы и цифровые инструменты/ сервисы для проверки достоверности информации	
	оформлять результаты поиска с помощью цифровых инструментов		
	применять программные решения для структурирования и систематизации информации		
	оценить информацию/данные на достоверность и релевантность сравнением нескольких источников информации		
	оценивать практическую значимость результатов поиска с помощью цифровых инструментов		
ОК 03	ставить себе образовательные цели под возникающие жизненные задачи	основных образовательных Интернет-ресурсов, типов цифрового образовательного контента	
	находить информацию в целях самообразования и обучения при помощи цифровых инструментов	возможностей и ограничений образовательного процесса при использовании цифровых технологий	
	самостоятельно определять пробелы в своих знаниях и		

	компетенциях с использованием инструментов самооценки и цифровых оценочных средств		
	выбирать цифровые средства в целях саморазвития		
	адаптироваться к появлению новых цифровых средств, приложений, программных обеспечений		
ОК 04 ОК 05	выбирать цифровые средства общения в соответствии с целью взаимодействия и индивидуальными особенностями (в том числе культурными) собеседника	видов и функций информационных сообщений, групп информационных объектов	
	использовать цифровые средства общения при взаимодействии с другими людьми, в том числе для организации совместной деятельности	каналов распространения информации и организации совместной работы (командной работы)	
	справляться с нежелательным поведением других людей в цифровой среде (угрозы, травля, агрессивные действия)	преимуществ и ограничений цифровых средств при общении и совместной работе	
	выбирать цифровые медиа (текст, фото, видео, анимация и т.п.) в соответствии с культурными, познавательными и личностными особенностями собеседника	культуру общения, принятую в цифровой среде	
	находить тематические Интернет-сообщества	принципы создания и функционирования Интернет-сообществ	
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	современные средства и устройства информатизации	
	использовать современное программное обеспечение 1С: Предприятие, Учетная система и кассовая программа, СБИС Presto и др.	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ПК. 7.1.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Пользоваться персональным компьютером и его периферийными устройствами, оргтехникой</li> <li>– Использовать специализированные программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Виды технических носителей информации</li> <li>– Методы классификации и кодирования информации документированных сфер деятельности организации</li> <li>– Стандарты, системы счисления, шифров и кодов документированных сфер</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Идентификации структурированных данных, поступающих из внешних источников информации для документированных сфер деятельности организации</li> <li>– Извлечения структурированных данных из внешних источников информации для</li> </ul>

	<p>рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Применять методы работы с формами, электронными таблицами, данными и метаданными документированных сфер деятельности организации</li> <li>– Применять методы работы с информационными базами данных документированных сфер деятельности организации</li> <li>– Работать в графических редакторах</li> <li>– Обработать растровые и векторные изображения: масштабировать, кадрировать, изменять разрешение и палитру, компоновать изображения</li> <li>– Работать с текстовым редактором</li> <li>– Применять технологии размещения и передачи информации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и сетях интранет</li> <li>– Размещать мультимедийные объекты в информационных системах</li> <li>– Заполнять веб-формы документированных сфер деятельности организации</li> </ul> <p>Использовать поисковые системы</p>	<p>деятельности организации</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Принципы организации информационных баз данных</li> <li>– Характеристики и распространенные форматы графических файлов</li> <li>– Основы компьютерной графики, методы представления и обработки графической информации</li> <li>– Требования к характеристикам изображений при размещении на веб-сайтах</li> <li>– Технические средства сбора, обработки и хранения информации</li> </ul>	<p>документированных сфер деятельности организации</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Загрузки структурированных данных документированных сфер деятельности организации в информационные системы (ручная, автоматизированная или автоматическая)</li> <li>– Контроля корректности загруженных структурированных данных документированных сфер деятельности организации</li> </ul>
ПК. 7.2.	<p>Проводить логическую обработку структурированных данных документированных сфер деятельности организации</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Использовать специализированные программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации</li> <li>– Проводить</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Законодательные и нормативные правовые акты Российской Федерации в области управления документами</li> <li>– Законодательные и нормативные правовые акты Российской Федерации в области информации, информационных технологий и защиты информации, персональных данных, цифровой трансформации</li> <li>– Принципы организации информационных баз данных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Классификации и индексированию структурированных данных документированных сфер деятельности организации</li> <li>– Проверки сроков действия и хранения структурированных данных документированных сфер деятельности организации</li> <li>– Ведения реестра документированных сфер деятельности</li> </ul>

	инвентаризацию структурированных данных документированных сфер деятельности организации Формировать отчетность по учету и хранению структурированных данных документированных сфер деятельности организации	Технические средства сбора, обработки и хранения структурированных данных документированных сфер деятельности организации	
ПК. 7.3	Использовать программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации <b>Уметь:</b> Использовать программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Специализированное программное обеспечение</li> <li>– Внутренние стандарты и методические документы по заполнению отчетности</li> <li>– Методы представления информации</li> <li>– Принципы, методы формирования отчетности</li> <li>– Основы статистики</li> <li>Организационная структура и филиалы организации</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Сбора информации для формирования отчетов по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации</li> <li>– Обработки собранной информации по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации</li> <li>– Заполнению отчетных форм по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации</li> </ul>

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия <sup>21</sup>	72	62
Самостоятельная работа	10	-
Промежуточная аттестация в форме (диф.зачет)	2	-

---

<sup>21</sup> Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий

## 3. Тематический план и содержание цифрового модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Тема 1. Цифровые технологии в современной экономике и обществе</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3
	Современная Интернет-информация. Технологии обмена информацией и организации совместной работы.	2	
	Новые модели организации труда (коворкинги, удалённые офисы, распределённые проектные команды, фриланс, краудсорсинг). Деловой и сетевой этикет.	2	
	Интернет-безопасность.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	Networking skills - создания и развития сообществ	2	
	Электронная почта, социальные сети, блоги, мессенджеры, RSS-канал, подкасты, виртуальные миры, Интернет-порталы, botnet – технологии (проектная работа)	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Создать собственное сообщество по профессиональной деятельности.	<b>1</b>	
<b>Тема 2. Цифровая экономика: сущность и эволюция развития в системе информационной экономики</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3
	Указы Президента РФ в области цифровизации экономики. Особенности цифровых технологий в современной экономике и обществе.	2	
	Позиции России по ключевым показателям развития и внедрения цифровых технологий. Необходимость цифровой экономики. Понятие «Цифровая экономика». Почему это важно.	2	
	Паспорт национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации». Цели и задачи проекта.	2	

	Преимущества и недостатки цифровой экономики.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>	
	Федеральный закон «Об информации, информационных технологиях и защите информации», основные положения государственной политики по развитию и использованию сети Интернет в РФ	4	
	Дискуссия по вопросам реализации национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации»	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить доклад, выступление, контент-анализ для выступления на дискуссии «Национальный проект «Цифровая экономика»	<b>1</b>	
<b>Тема 3. Институты цифровой экономики</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09 ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3
	Электронное правительство как институт информационной экономики.	2	
	Электронный бизнес как базовый институт информационной экономики.		
	Предпринимательство как институт информационной экономики	2	
	Портал государственных услуг Российской Федерации	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>	
	Юридическая разница при оформлении услуг в государственных учреждениях или через Госуслуги	4	
	Алгоритм работы на портале Госуслуг	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить презентацию «Оформление государственной услуги на портале Госуслуги»	<b>1</b>	
<b>Тема 4. Сквозные технологии и инфраструктура цифровой экономики</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК 01 ОК 03 ОК 09 ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3
	мировой опыт реализации новых технологических инициатив.	2	
	Индустрия 4.0. как новая концепция организации	2	
	производственной деятельности. Прогнозные значения эффектов от внедрения технологий	2	
	Индустрии 4.0 в России.		

	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	Поиск контента по теме «Влияние цифровой экономики на организацию рыночных отношений»	2	
	Дизайн – проект «Развитие индустрии быстрого питания в РФ».	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Найти и подготовить банк из информационного контента по темам практических работ.	<b>1</b>	
<b>Тема 5. Интернет-маркетинг</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3
	Технологии интернет-маркетинга.	2	
	Интернет-магазин Wildberries. Интернет-магазины Ozon, Aliexpress. Как продавать на Avito. Инструкция по применению	2	
	Служба такси. Каршеринг.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	Алгоритм оформления заказа на Wildberries, Ozon, Aliexpress	2	
	Дизайн – проект «Продажа кулинарной продукции в интернет-магазинах».	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Бизнес-проект по реализации кулинарной продукции посредством интернет-магазинов.	<b>2</b>	
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>72</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Информатики, информационных технологий и компьютерной графики», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Лицензионное и свободно-распространяемое программное обеспечение (кабинет «Информатики, информационных технологий и компьютерной графики»):

1. Microsoft Windows 7 Professional Сертификат участника программы MSDN academic alliance
2. Gemini CAD System Договор передачи лицензии на программное обеспечение № 003/09/28-451/2009 от 30.09.2009
3. Microsoft Office Standart 2007 Лицензионное соглашение, № лиц. 64873126.

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Ковалева, В. Д. Информационные системы в экономике : учебное пособие / В. Д. Ковалева. — Саратов : Вузовское образование, 2018. — 88 с. — ISBN 978-5-4487-0108-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/72536>
2. Горбенко, А. О. Информационные системы в экономике / А. О. Горбенко. — 4-е изд. — Москва : Лаборатория знаний, 2020. — 295 с. — ISBN 978-5-00101-689-2. — Текст : электронный // ЭБС PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/6540>

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. <http://biblioclub.ru/> [Электронная библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн»]
2. <http://www.garant.ru> [Информационно-правовой портал ГАРАНТ]
3. [www.iprbookshop.ru](http://www.iprbookshop.ru) [Электронная библиотека студента -ЭБС IPR BOOKS]

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения цифрового модуля

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, отражающих формирование цифровых компетенций, осваиваемых в рамках дисциплины		
особенности цифровых технологий в современной экономике и обществе;	знание особенностей цифровых технологий в современной экономике и обществе;	Устный опрос (семинары, защита проектов) Тестирование Оценка результатов контрольных работ
понятие и необходимость цифровой экономики;	знание термина «цифровая экономика» и необходимости цифровой экономики;	Устный опрос (семинары, защита проектов) Тестирование Оценка результатов контрольных работ

программа развития цифровой экономики в России;	знание программы развития цифровой экономики в России;	Устный опрос (семинары, защита проектов) Тестирование Оценка результатов контрольных работ
особенности работы портала государственных услуг Российской Федерации;	знание особенностей работы портала государственных услуг Российской Федерации;	Устный опрос (семинары, защита проектов) Тестирование Оценка результатов контрольных работ
особенности работы приложения Сбербанк онлайн;	знание особенностей работы приложения Сбербанк онлайн;	Устный опрос (семинары, защита проектов) Тестирование Оценка результатов контрольных работ
особенности регистрации и оформления заказов в интернет-магазинах Wildberries, Ozon, Aliexpress;	знание особенностей регистрации и оформления заказов в интернет-магазинах Wildberries, Ozon, Aliexpress;	Устный опрос (семинары, защита проектов) Тестирование Оценка результатов контрольных работ
инструкция по продажам на Авито;	знание инструкции по продажам на Авито;	Устный опрос (семинары, защита проектов) Тестирование Оценка результатов контрольных работ
особенности работы и оформления заказов на сервисах Uber, Яндекс-такси;	знание особенностей работы и оформления заказов на сервисах Uber, Яндекс-такси;	Устный опрос (семинары, защита проектов) Тестирование Оценка результатов контрольных работ
суть сервиса «Каршеринг», особенности бронирования;	знание сущности сервиса «Каршеринг»; знание особенностей бронирования на сервисе «Каршеринг»;	Устный опрос (семинары, защита проектов) Тестирование Оценка результатов контрольных работ
Перечень умений, отражающих формирование цифровых компетенций, осваиваемых в рамках дисциплины		
работать на портале Госуслуг РФ;	умение работать на портале Госуслуг РФ;	Оценка по результатам анализа самостоятельной работы. Наблюдение и оценка выполнения заданий на практических занятиях. Обсуждение и анализ ситуаций.
работать в приложении Сбербанк Онлайн;	умение работать в приложении Сбербанк Онлайн;	Оценка по результатам анализа самостоятельной работы. Наблюдение и оценка выполнения заданий на практических занятиях. Обсуждение и анализ ситуаций.
оформлять заказы в интернет-магазинах: Wildberries, Ozon, Aliexpress;	умение оформлять заказы в интернет-магазинах: Wildberries, Ozon, Aliexpress;	Оценка по результатам анализа самостоятельной работы. Наблюдение и оценка выполнения заданий на практических занятиях. Обсуждение и анализ ситуаций.

оформлять заказ такси на сервисах такси.	умение оформлять заказ такси на сервисах такси.	Оценка по результатам анализа самостоятельной работы. Наблюдение и оценка выполнения заданий на практических занятиях. Обсуждение и анализ ситуаций.
--	---	--

**Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы,  
включая программное обеспечение**

**1. Материально-техническое оснащение**

1.1. Оснащение кабинетов

№	Наименование <sup>1</sup>	Тип	Основное/ специализированно е	Краткая (рамочная) техническая характеристика <sup>2</sup>	Код профессионального модуля, дисциплины
1	<i>Кабинет «Социально-гуманитарного цикла»</i>	<b>Оборудование.</b> <i>Специализированная мебель и системы хранения</i> <i>Основное оборудование:</i> Столы ученические нерегулируемые двухместные – 15 шт. Стулья ученические нерегулируемые – 25 шт.	основное	№2 S=68 м <sup>2</sup>	ОП.04
		<b>ТС</b> Доска белая электронная Hitachi			

<sup>1</sup> Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

<sup>2</sup> Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

№	Наименование <sup>1</sup>	Тип	Основное/ специализированно е	Краткая (рамочная) техническая характеристика <sup>2</sup>	Код профессионального модуля, дисциплины
		FX-77 прямой проекции – 1 шт. <i>2. Технические            средства            Основное            оборудование</i> Проектор EPSON EB-S82 – 1 шт. Компьютер CPU: Intel (R) Core (TM) Duo CPU E4600 @ 2.40GHz [2 core(s) x86_64]; RAM: 2 Gb; HDD: 76316Mb; NETNAME: СТРУ230V-43 – 1 шт. Экран настенно- потолочный, 1800×1800 мм 1 шт.			
		<b>УМК</b> <i>Демонстрационные            учебно-наглядные            пособия            Основное            оборудование</i> Набор плакатов Баннер для кабинета истории – 1 шт.			
2	<i>Кабинет «Иностранного языка в</i>	<i>1. Специализированн</i>	основное	№ 29 S=50 м 2	ОП.07

№	Наименование <sup>1</sup>	Тип	Основное/ специализированно е	Краткая (рамочная) техническая характеристика <sup>2</sup>	Код профессионального модуля, дисциплины
	<i>профессиональной деятельности»</i>	<p><i>ая мебель и системы хранения</i>  <i>Основное оборудование:</i>  Столы  ученические  нерегулируемые  двухместные – 15  Стулья  ученические  нерегулируемые – 25  Одноэлементная  меловая доска – 1  шт</p>			
		<p><i>2. Технические средства</i>  <i>Основное оборудование</i>  Компьютер CPU:  Intel (R) Core (TM)  i5-2410M CPU @  2.30GHz [2 core(s)  x86]; RAM: 2 Gb;  HDD: 476937Mb;  NETNAME: 1-  65F928F734904 – 1  шт.</p>			
3	<i>Кабинет «Безопасность жизнедеятельности»</i>	<i>Специализированна</i>	основное	№28 S= 48 м2	ОП.08, ОП.06

№	Наименование <sup>1</sup>	Тип	Основное/ специализированно е	Краткая (рамочная) техническая характеристика <sup>2</sup>	Код профессионального модуля, дисциплины
		<p><i>я мебель и системы хранения</i>  <i>Основное оборудование:</i>  Столы ученические нерегулируемые двухместные – 15  Стулья ученические нерегулируемые – 25  Трехэлементная меловая доска – 1 шт.  Кресло офисное мягкое на колесах с высокой спинкой и подлокотниками – 1 шт.  Стол преподавателя габариты 1200×600 мм – 1 шт.</p> <p><i>2. Технические средства</i>  <i>Основное оборудование</i>  Проектор EPSON EB-S82 – 1 шт  Интерактивная доска – 1 шт</p> <p><i>3.</i>  <i>Демонстрационные учебно-наглядные пособия</i></p>			

№	Наименование <sup>1</sup>	Тип	Основное/ специализированно е	Краткая (рамочная) техническая характеристика <sup>2</sup>	Код профессионального модуля, дисциплины
		<p><i>Основное оборудование</i> Комплект стендов « Учебно-практическое оборудование при оказании первой помощи» <b>Спецодежда;</b> Противогазы ОЗК Защитный костюм <b>Модели</b> Макет массогаборитный АК-74,М-М Пневматическая винтовка Модель пистолета Макарова Модель гранаты РГД Модель гранаты Ф-1</p>			
4	<b>Физическая культура</b>	<p><b>Спортивный зал:</b> 1. Спортивный зал игровой с резиновым покрытием; 2 щита баскетбольных</p>			ОП.09



№	Наименование <sup>1</sup>	Тип	Основное/ специализированно е	Краткая (рамочная) техническая характеристика <sup>2</sup>	Код профессионального модуля, дисциплины
		1 секта волейбольная 1 сетка бадминтонная 2. Спортивный зал гимнастический: 3 шведских стенки 1 тренажер для «пресса» 1 стол для настольного тенниса 3. Тренажерный зал для тяжелой атлетики: 5 спортивных тренажеров Спортивный инвентарь: 2 гири 2 гантели 20 палок гимнастических 10 мячей волейбольных 2 мяча для метания 1 сетка для настольного тенниса 8 обручей пластмассовых 3 ракетки бадминтонные			

№	Наименование <sup>1</sup>	Тип	Основное/ специализированно е	Краткая (рамочная) техническая характеристика <sup>2</sup>	Код профессионального модуля, дисциплины
		<p>20 Скакалок 3 шахматных стола</p> <p>Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий</p>			
5	<b>Кабинет «Информатики и компьютерной графики»</b>	<p><i>Специализированная мебель и системы хранения</i></p> <p><i>Основное оборудование:</i>            Стол учителя 1 шт.            Стол ученический двухместный, нерегулируемый 15 шт.            Стулья мягкие 18 шт.            Стулья деревянные 7 шт.            Шкаф книжный 1 шт.</p> <p><i>Дополнительное оборудование:</i>            Доска передвижная 1 шт.</p> <p><i>2. Технические средства</i></p> <p><i>Основное оборудование</i>            Телевизор LED</p>	основное	№ 5 S=50 м2	ОП.01

№	Наименование <sup>1</sup>	Тип	Основное/ специализированно е	Краткая (рамочная) техническая характеристика <sup>2</sup>	Код профессионального модуля, дисциплины
		LD43 43UJ670V-ZD 2017 г. Монитор АОС E970SW 19 дюйм. 11 шт. Системный блок POWERCOOL 11 шт. МФУ Canon MF 231 1шт. Цифровой образовательный контент: Астралинукс Р-7- Офис Мой Офис 3. <i>Демонстрационные            учебно-наглядные            пособия            Основное            оборудование            Комплект учебного            наглядного            материала по темам            Комплекты для            индивидуальной и            групповой работы            по основным видам            програм</i>			
6	<i>Кабинет «Медикобиологических дисциплин»</i>	<i>Оборудование Специализированна я мебель и системы хранения</i>	основное	№ 28 S= 60 м2	ОП.01

№	Наименование <sup>1</sup>	Тип	Основное/ специализированно е	Краткая (рамочная) техническая характеристика <sup>2</sup>	Код профессионального модуля, дисциплины
		<p><i>Основное оборудование: Столы ученические нерегулируемые двухместные – 15 шт. Стулья ученические нерегулируемые – 25 шт.</i></p> <p><i>ТС Доска белая электронная Hitachi FX-77 прямой проекции – 1 шт. 2. Технические средства Основное оборудование Проектор EPSON EB-S82 – 1 шт. Компьютер CPU: Intel (R) Core (TM) Duo CPU E4600 @ 2.40GHz [2 core(s) x86_64]; RAM: 2 Gb; HDD: 76316Mb; NETNAME: СТРУ230V-43 – 1 шт. Экран настенно- потолочный,</i></p>			

№	Наименование <sup>1</sup>	Тип	Основное/ специализированно е	Краткая (рамочная) техническая характеристика <sup>2</sup>	Код профессионального модуля, дисциплины
		1800×1800 мм 1 шт.  УМК Демонстрационные учебно-наглядные пособия.			
7	<b>Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»</b>				ОП.03, МДК 01.01, МДК 02.01, МДК 03.01, МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 05.01, МДК 05.02, МДК 06.01
	Стол учительский	мебель	Основное	Стол руководителя	
	Столы ученические	мебель	Основное	2-х местный регулируемый – 15 шт.	
	Стулья ученические	мебель	Основное	регулируемые – 19шт.	
	Стулья ученические	мебель	Основное	нерегулируемые – 11 шт.	
	Доска для мела	оборудование	Основное	доска для мела магнитная (100*150), зеленая BOARDSYS	
	Комплект мебели кабинетной	мебель и системы хранения	Специализированное	Стенка мебельная	
	Телевизор	Технические средства	Специализированное	LED 55 9 (135 см) Samsung	
	Кронштейн	Технические средства	Специализированное	Кронштейн для ТВ NB-C2-F	
	Ноутбук	Технические средства	Специализированное	Ноутбук Acer A-317-32 17,3 GB/1TB/DOC	

№	Наименование <sup>1</sup>	Тип	Основное/ специализированно е	Краткая (рамочная) техническая характеристика <sup>2</sup>	Код профессионального модуля, дисциплины
	Ноутбук	Технические средства	Специализированное	Ноутбук Acer A-114-32 14 HD/Citron N4120/RAM4 GB/128 ученический - 15 шт	
	Принтер	Технические средства	Специализированное	Canon A-4	
	Кухонная машина	Демонстрационное учебное оборудование	Специализированное	Кухонная машина Kenwod	
	Овощечистка	оборудование	Специализированное	Машина овощерезательная МКО-50	
	Блендер	Демонстрационное учебное оборудование	Специализированное	Измельчитель тип 1(блендер)	
	Фритюрница	оборудование	Специализированное	Фритюрница настольная электрическая	
	Духовой шкаф	Демонстрационное учебное оборудование	Специализированное	GTMLUX конвекционная печь/мод GL-OR-1555	
	Пирометр	оборудование	Специализированное	Пирометр ADA TemPro 300	
	Электронный учебно-методический комплекс	УМК	Специализированное	ЭУМК сетевая версия (для обеспечения групповой работы в компьютерном классе) «Повар, кондитер» созданного на основе программной оболочки Hyper Servis	
	<b>Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»</b>		основное		
	Стол учительский	мебель	Основное	Стол руководителя	
	Стол ученический	мебель	Основное	2-х местный не	

<b>№</b>	<b>Наименование<sup>1</sup></b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированно е</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика<sup>2</sup></b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
				<i>регулируемый – 13 шт.</i>	
	<i>Стул ученический</i>	<i>мебель</i>	<i>Основное</i>	<i>нерегулируемые – 13 шт.</i>	
	<i>Доска ученическая</i>	<i>оборудование</i>	<i>Основное</i>	<i>Доска ученическая, зеленая BOARDSYS</i>	
	<i>Комплект мебели кабинетной</i>	<i>мебель и системы хранения</i>	<i>Специализированное</i>	<i>Стенка мебельная</i>	
	<i>Ноутбук</i>	<i>Технические средства</i>	<i>Специализированное</i>	<i>Acer Aspir</i>	
	<i>МФУ</i>	<i>Технические средства</i>	<i>Специализированное</i>	<i>I-Sensys MF 4120 (3 в 1)</i>	
	<i>Калькулятор</i>	<i>Технические средства</i>	<i>Специализированное</i>	<i>CITEZEN sdc-888hb</i>	
	<i>Кофейник</i>	<i>Демонстрационная посуда</i>	<i>Специализированное</i>	<i>стекло – 3 шт.</i>	
	<i>Линейка</i>	<i>Демонстрационный предмет</i>	<i>Специализированное</i>	<i>пластик – 10 шт.</i>	
	<i>Ложка для абсента</i>	<i>Демонстрационный инвентарь</i>	<i>Специализированное</i>	<i>метал – 1 шт.</i>	
	<i>Ложка для коктейлей</i>	<i>Демонстрационный инвентарь</i>	<i>Специализированное</i>	<i>метал – 1 шт.</i>	
	<i>Ложка для мороженого б/механизма</i>	<i>Демонстрационный инвентарь</i>	<i>Специализированное</i>	<i>метал – 1 шт.</i>	
	<i>Кружка пивная</i>	<i>Демонстрационная посуда</i>	<i>Специализированное</i>	<i>стекло – 12 шт.</i>	
	<i>Рюмка</i>	<i>Демонстрационная посуда</i>	<i>Специализированное</i>	<i>стекло – 12 шт.</i>	
	<i>Фужер д/воды</i>	<i>Демонстрационная посуда</i>	<i>Специализированное</i>	<i>стекло – 20 шт.</i>	
	<i>Шейкер</i>	<i>Демонстрационная посуда</i>	<i>Специализированное</i>	<i>метал – 1 шт.</i>	
	<i>Щипцы для орехов</i>	<i>Демонстрационный</i>	<i>Специализированное</i>	<i>метал – 2 шт.</i>	

№	Наименование <sup>1</sup>	Тип	Основное/ специализированно е	Краткая (рамочная) техническая характеристика <sup>2</sup>	Код профессионального модуля, дисциплины
		<i>инструмент</i>			
	<i>Термометр для определения температуры воздуха</i>	<i>оборудование</i>	<i>Специализированное</i>	<i>пластик – 1 шт.</i>	
	<i>УМК Демонстрационные учебно-наглядные пособия</i>	<i>УМК</i>	<i>Специализированное</i>	<i>Стенды информационные, стеллажи с различными группами товаров</i>	
	<b>Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»</b>				ОП.05, МДК 01.02, МДК 02.02, МДК 03.02, МДК 04.02, МДК 05.02, МДК 06.02
	<i>Стол учительский</i>	<i>мебель</i>	<i>Основное</i>	<i>СКМ-1 «Бук»</i>	
	<i>Стол ученический</i>	<i>мебель</i>	<i>Основное</i>	<i>2-х местный нерегулируемый – 17шт.</i>	
	<i>Стул ученический</i>	<i>мебель</i>	<i>Основное</i>	<i>Металлические регулируемые – 29шт.</i>	
	<i>Доска ученическая</i>	<i>оборудование</i>	<i>Основное</i>	<i>Доска ученическая, зеленая BOARDSYS</i>	
	<i>Комплект мебели кабинетной</i>	<i>мебель и системы хранения</i>	<i>Специализированное</i>	<i>Стенка мебельная</i>	
	<i>Телевизор</i>	<i>Технические средства</i>	<i>Специализированное</i>	<i>LED TCL 32 L32S4600 R</i>	
	<i>Ноутбук</i>	<i>Технические средства</i>	<i>Специализированное</i>	<i>ICL RAYbook Si1514 Мышь+DVD+RW</i>	
	<i>Принтер</i>	<i>Технические средства</i>	<i>Специализированное</i>	<i>Canon A-4</i>	
	<i>УМК Демонстрационные учебно-наглядные пособия</i>	<i>УМК</i>	<i>Специализированное</i>	<i>Стенды, образцы посуды для сервировки, муляжи</i>	

## 1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских/зон по видам работ/тренажерных комплексов



Лаборатория/Мастерская/Зона по видам работ/тренажерный комплекс «Наименование»<sup>3</sup>

№	Наименование <sup>4</sup>	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика <sup>5</sup>	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Лаборатория «Учебная кухня ресторана»	Оборудование Компьютер CPU: Intel (R) Core (TM) i5- 2410M CPU @ 2.30GHz [2 core(s) x86]; RAM: 2 Gb; HDD: 476937Mb; NETNAME: 1- 65F928F734904 – 1 шт. ТС Доска белая электронная Hitachi FX-77 прямой проекции – 1 шт. 2. Технические средства Основное оборудование	Основное оборудование	S= 119 м2	ПМ. 01., МДК 01.01. МДК01.02,МДК01.03, МДК01.04,МДК01.05.

<sup>3</sup> Перечисляется для каждого специального помещения, указанного в п. 6.1.2 ОПОП-П.

<sup>4</sup> Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

<sup>5</sup> Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

№	Наименование <sup>4</sup>	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика <sup>5</sup>	Код профессионального модуля, дисциплины
		Проектор EPSON EB-S82 – 1 шт. Компьютер CPU: Intel (R) Core (TM) Duo CPU E4600 @ 2.40GHz [2 core(s) x86_64]; RAM: 2 Gb; HDD: 76316Mb; NETNAME: СТРУ230V-43 – 1 шт. Экран настенно- потолочный, 1800×1800 мм 1 шт. Мебель <i>Специализирован            ная мебель и            системы            хранения,</i> <b>Основное            оборудование:</b> Производственн ые столы-18 шт, моечная ванна-6 шт,			

№	Наименование <sup>4</sup>	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика <sup>5</sup>	Код профессионального модуля, дисциплины
		овощерезательная машин-1 шт, раковина для мытья рук-2 шт контрольные весы-10 шт, среднетемпературный холодильник-3 шт, низкотемпературный холодильник-2 шт электромясорубка- 7 шт колода для разруба мяса-1 шт, моечные ванны- 6 шт электрическая плита индукционная- 6 шт, Пароконвектомат-6 шт Шкаф шоковой заморозки- 2 шт			
		ТС Доска белая электронная Hitachi FX-77	Основное оборудование		

№	Наименование <sup>4</sup>	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика <sup>5</sup>	Код профессионального модуля, дисциплины
		прямой проекции – 1 шт. <i>2. Технические            средства</i> <i>Основное            оборудование</i> Проектор EPSON EB-S82 – 1 шт. Компьютер CPU: Intel (R) Core (TM) Duo CPU E4600 @ 2.40GHz [2 core(s) x86_64]; RAM: 2 Gb; HDD: 76316Mb; NETNAME: СТРУ230V-43 – 1 шт. Экран настенно- потолочный, 1800×1800 мм 1 шт.			

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал  
Спортивный комплекс

№	Наименование <sup>6</sup>	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика <sup>7</sup>	Код дисциплины
1	Спортивный зал	<p>. Спортивный зал игровой с резиновым покрытием: 2 щита баскетбольных 1 секта волейбольная 1 сетка20 Скакалок 3 шахматных стола 2. Спортивный зал гимнастический: 3 шведских стенки 1 тренажер для «пресса» 1 стол для настольного тенниса 3.Тренажерный зал для тяжелой атлетики:</p>	основное	S=120 м2	ОП. 09

<sup>6</sup> Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

<sup>7</sup> Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

№	Наименование <sup>6</sup>	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика <sup>7</sup>	Код дисциплины
		5 спортивных тренажеров Спортивный инвентарь: 2 гири 2 гантели 20 палок гимнастических 10 мячей волейбольных 2 мяча для метания 1 сетка для настольного тенниса 8 обручей пластмассовых 3 ракетки бадминтонны			
2	Стадион широкого профиля	Стадион широкого профиля с полосой препятствий.	основное	S= 600 м2	ОП.09

1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы

№	Наименование <sup>8</sup>	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика <sup>9</sup>	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Библиотека	<p><i>Читальный зал с выходом в интернет Кафедра выдачи книг – 1, Стулья – 60 Стеллажи и витрины – 6, Каталожные шкафы под периодику, формуляры, мультимедиа нос ители – 28, Компьютер (системный блок, монитор) – 2 Принтер -1 Телевизор – 1 Столы рабочие- 30 Столы журнальные- 2</i></p>	Основное оборудование	S=120 м2	СГ.01, СГ.02, СГ.03, ОП.01.ОП.02, ОП.03, ОП.04, ОП.05, ОП.06, ПМ. 01., МДК 01.01. МДК01.02,МДК01.03, МДК01.04,МДК01.05.

<sup>8</sup> Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

<sup>9</sup> Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

<sup>10</sup> Заполняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

№	Наименование <sup>8</sup>	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика <sup>9</sup>	Код профессионального модуля, дисциплины
		<i>Шкафы канцелярские – 2 Флипчарт</i>			
2	Актовый зал	Кресла – 250 шт., Трибуна – 1 шт., Ноутбук – 1 шт., Проектор – 1 шт., Экран – 1 шт., Акустическая система – 1 комплект. Звуковая аппаратура (микрофоны – 4 шт., микрофонные стойки – 4 шт., микшерный пульт – 1 шт., радиомикрофоны – 2 шт.) Осветительная техника – 4 шт.	Основное оборудование	S=200м2	



2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения<sup>11</sup>.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	Астралинукс Р-7-Офис	-	ОП.05, ОП.06, ОП.10, ОП.11
2	Мой Офис	-	ОП.05, ОП.06, ОП.10, ОП.11

<sup>11</sup> Указывается при необходимости применения программного обеспечения в соответствии с квалификацией выпускника СПО

**ПРИЛОЖЕНИЕ 4**  
**к ОПОП-П по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**2024г.**

**СОДЕРЖАНИЕ**

<b>Общие положения</b> .....	<b>3</b>
<b>Требования к проведению демонстрационного экзамена</b> .....	<b>6</b>
<b>Структура программы ГИА</b> .....	<b>7</b>

### Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по профессии 43.01.09 Повар, кондитер присваивается квалификация: Повар-кондитер

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки квалифицированных рабочих и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной профессии.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

#### Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
<b>В соответствии с ФГОС</b>	
ВД 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ВД 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВД 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных

кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВД 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ВД 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
<b>По запросу работодателя (при наличии)</b>	
ВД.06 Производство хлебобулочной продукции в организациях питания	ПМ.06 Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий по запросу отрасли туризм и сфера услуг и работодателей ООО «Гарант-СВ» Санаторно-курортный комплекс "МРИЯ"

Таблица 2

**Перечень результатов, демонстрируемых выпускником  
При отсутствии направленностей**

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
ВД 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.</p>
ВД 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов</p>

	<p>разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>
<p>ВД 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>
<p>ВД 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков</p>

	разнообразного ассортимента. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ВД 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ВД.06 Производство хлебобулочной продукции в организациях питания	ПК.6.1. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места. ПК.6.2 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.
ВД.07 Цифровая трансформация	ПК.7.1. Идентифицировать и извлекать структурированные данные и метаданные документированных сфер деятельности предприятий туризма и сферы услуг. ПК. 7.2. Систематизировать структурированные данные документированных сфер деятельности предприятий туризма и сферы услуг. ПК. 7.3. Формировать отчетность по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности предприятий туризма и сферы услуг.

Выпускники, освоившие программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня.

#### **Требования к проведению демонстрационного экзамена**

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из

размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

Комплект оценочной документации (КОД) включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

### **Структура программы ГИА**

#### **1. Основные положения**

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) разработана для выпускников, завершающих обучение в ГБПОУ «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна» (далее – Колледж) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) и примерной основной образовательной программы – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Нормативно-правовые акты в соответствии с которыми разработана программа ГИА:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1569);
3. Приказ Министерства просвещения РФ от 08.11.2021 №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
4. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
5. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 №885/390 «О практической подготовке обучающихся» (Зарегистрирован 11.09.2020 № 59778);
6. Методика организации и проведения демонстрационного экзамена, утвержденной приказом Союза ФГБОУ ДПО ИРПО № П-291 от 22 июня 2023г.;
7. Комплект оценочной документации для проведения в 2024 году государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в форме демонстрационного экзамена базового и профильного уровней 2024 (размещенные на сайте <https://bom.firpo.ru/Public.>);

#### **8. Локальные акты колледжа.**

Программа ГИА разрабатывается колледжем согласно локального акта «Порядок проведения ГИА в ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна» по образовательным программам среднего профессионального образования. Рассматривается на педагогическом совете и утверждается приказом директора.

#### **2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации.**

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки квалифицированных рабочих и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной профессии.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар,



кондитер соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по профессии 43.01.09 Повар, кондитер присваивается квалификация: Повар-кондитер

Повар, кондитер должен обладать общими компетенциями (ОК), включающими в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

И соответствующими профессиональными компетенций (далее - ПК) в соответствии с видами деятельности, предусмотренных образовательной программой:

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
ВД 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента

	<p>для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.</p>
<p>ВД 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>
<p>ВД 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое</p>

	оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ВД 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>
ВД 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>
ВД.06 Производство хлебобулочной продукции в организациях питания	<p>ПК.6.1. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.</p> <p>ПК.6.2. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.</p>
ВД.07 Цифровая трансформация	<p>ПК.7.1. Идентифицировать и извлекать структурированные данные и метаданные документированных сфер деятельности предприятий туризма и сферы услуг.</p> <p>ПК. 7.2. Систематизировать структурированные данные документированных сфер деятельности предприятий туризма и сферы услуг.</p> <p>ПК. 7.3. Формировать отчетность по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности предприятий туризма и сферы услуг.</p>

3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации.

К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен – вид аттестационного испытания при государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, которая предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности в соответствии с лучшими мировыми и национальными практиками, реализуемая с учетом обязательных условий по организации и проведению демонстрационного экзамена (ДЭ).

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

Комплект оценочной документации (КОД) включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации обучающихся составляет 2 недели.

Формирование графика проведения ДЭ осуществляется образовательной организацией в лице Куратора, которому Координатором предоставляется доступ в Цифровую платформу, включая доступ к личному кабинету образовательной организации с соответствующим набором пользовательских прав. График проведения ДЭ, сформированный Куратором, проверяется и согласовывается Координатором. График проведения государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер согласовывается Оператором ДЭ в цифровой платформе и доводится до сведения обучающихся.

Регистрация участников, информирование о сроках и порядке проведения демонстрационного экзамена осуществляется центром проведения демонстрационного экзамена (ЦПДЭ).

ЦПДЭ организует регистрацию всех заявленных участников в цифровой платформе (ЦП), а также обеспечивает заполнение всеми участниками личных профилей. Создание ДЭ, учебных и экзаменационных групп в информационной системе Оператора (ИСО) производится Куратором на основе утвержденного графика не позднее чем за 20 (двадцать) календарных дней до начала ДЭ. При этом обработка и хранение персональных данных осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 27.07.2006 года №152-ФЗ «О персональных данных».

Информирование зарегистрированных участников демонстрационного экзамена о сроках и порядке проведения демонстрационного экзамена осуществляется ЦПДЭ.

#### 4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации.

Проведение демонстрационного экзамена осуществляется только на площадках, аккредитованных в качестве центров проведения экзамена.

Согласно графика расписания ГИА, за день до проведения ДЭ участники собираются на площадке, выбранной колледжем для прохождения инструктажа по ОТ и ТБ, а также знакомства с инструментами, оборудованием, материалами и т.д.

По прибытию в день ДЭ на площадку обучающийся предъявляет документ, удостоверяющий его личность.

ДЭ проводится в несколько этапов:

- проверка и настройка оборудования экспертами (за 1 час до начала ДЭ);
- инструктаж по ТО и ТБ обучающихся на площадке проведения ДЭ (за 1 день до начала ДЭ);
- выполнение обучающимися заданий – согласно компетенции.
- подведение итогов и оглашение результатов.

В случае опоздания обучающегося к началу ДЭ по уважительной причине он допускается к выполнению заданий, но время на выполнение заданий не добавляется.

В случае поломки оборудования и его замены (не по вине обучающегося) обучающемуся предоставляется дополнительное время.

Выполнение задания оценивается в соответствии с процедурами оценки по соответствующей компетенции.

Комиссия состоит из экспертного сообщества в зависимости от количества рабочих мест на площадке.

Подведение итогов предусматривает:

- решение экзаменационной комиссии об успешном освоении компетенции, которое принимается на основании критериев оценки. На итоговую оценку результатов ДЭ в том числе влияет соблюдение участником требований ОТ и ТБ;
- заполнение членами комиссии ведомости оценок;
- занесение результатов в информационную систему (цифровая платформа)
- оформление протоколов, обобщение результатов ДЭ с указанием бального рейтинга участников.

Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена и их оценки проходит на площадках.

Оценивание проводится сертифицированными экспертами.

Ход выполнения задания демонстрационного экзамена оценивается методом экспертного наблюдения.

Наблюдение за действиями обучающегося ведется членами экзаменационной комиссии в установленном образовательной организацией порядке.

Частично наблюдение может быть заменено проведением видеозаписи процесса выполнения задания с последующим анализом видеозаписи членами экзаменационной комиссии.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

По результатам ГИА выпускник, участвовавший в ГИА, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и /или несогласии с ее результатами. Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава ГЭК.

### 5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся.

Оценку выполнения заданий ДЭ осуществляет экспертная группа, возглавляемая главным экспертом. Допускается удаленное участие экспертной группы и/или главного эксперта с применением дистанционных технологий и электронных ресурсов в проведении и/или оценке демонстрационного экзамена, в том числе с применением автоматизированной оценки результатов демонстрационного экзамена в соответствии с методическими рекомендациями, разработанными Минпросвещения России и ФИРПО. Баллы за выполнение заданий ДЭ выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в КОД.

Баллы, полученные на ДЭ должны быть переведены в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания ДЭ, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы № 1.

Таблица №3

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

На основании решения ГЭК лицам, успешно прошедшим ГИА, выдаются документы об образовании и о квалификации.

Документом, подтверждающим получение среднего профессионального образования по профессии по итогам успешного прохождения ГИА, является диплом о среднем профессиональном образовании.

Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

Оценка за демонстрационный экзамен выставляется в соответствии с утвержденными критериями. Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации.

Распределение значений максимальных баллов (таблица № 3) зависит от вида аттестации, уровня ДЭ, составляющей части ДЭ.

Таблица 4

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная часть)	Максимальный балл
ГИА	профильный	Инвариантная часть	80 из 80

Уровни сформированности компетенций по бальной шкале необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%.

#### 6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации.

1. По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

2. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

3. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

4. Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данный учебном году в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

5. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 5**

**к ОПОП-П по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**

**2024 г.**



## РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

### 1.3. Целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания формируются разработчиками самостоятельно с учетом ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Вариативные целевые ориентиры не должны противоречить инвариантным целевым ориентирам.

<b>Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику профессии/специальности</b>
<b>Гражданское воспитание</b>
– понимающий профессиональное значение отрасли, профессии для социально-экономического и научно-технологического развития страны
– осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни Республики Крым
<b>Патриотическое воспитание</b>
– осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою профессию.
<b>Духовно-нравственное воспитание</b>
– обладающий сформированными представлениями о значении и ценности профессии, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
<b>Эстетическое воспитание</b>
– демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре профессии.
– использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности
<b>Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия</b>
– демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности профессии.
<b>Профессионально-трудовое воспитание</b>
– применяющий знания о нормах выбранной профессии, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой
– готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли
– понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.
– участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.

– выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.
– понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире.
– ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности в российском обществе с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, общества.
– планирующий и реализующий собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использующий знания по финансовой грамотности, взаимодействующий и работающий в коллективе, умеющий пользоваться профессиональной документацией.
– обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий благоприятный образ своей профессии в обществе.
<b>Экологическое воспитание</b>
– ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности
– понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью
<b>Ценности научного познания</b>
– обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности <i>профессии</i> .
– деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.
– проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
– обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.
– демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверной научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.
– умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
– использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
– Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности.

## РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

### 2.1. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по профессии/специальности

#### Модуль «Образовательная деятельность»

максимальное использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям
подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания
привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям
инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности
курсы, дополнительные факультативные занятия исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической направленности, духовно-нравственной направленности по религиозным культурам народов России, духовно-историческому краеведению
экскурсии (в музей, картинную галерею, технопарк, на предприятие и др.), экспедиции, походы, организуемые кураторами, в том числе совместно с обучающимися, с привлечением обучающихся к их планированию, организации, проведению, оценке

#### Модуль «Кураторство»

инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности
организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной профессии.

#### Модуль «Наставничество»

мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в профессии.
организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии.

#### Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии/специальности»

мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты
встречи с известными представителями профессии.
круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров профессии.

#### Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии профессии, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к профессии, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к профессии.
размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся с профессией.

### **Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»**

профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии /специальности, чествование трудовых династий профессии.
совместные мероприятия, посвященные Дню профессии.

### **Модуль «Профилактика и безопасность»**

реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по профессии.
организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с профессией.
поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ профессии.

### **Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»**

организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в профессию.
организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии: презентации, лекции, акции
реализация социальных проектов по профессии, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами

### **Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»**

организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню профессии.
участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по профессии.
проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик
организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по профессии.

организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры профессии.
проведение практико-ориентированных мероприятий

## РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

### 3.1. Кадровое обеспечение

Разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности (привлечение профильных специалистов образовательной организации)

реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности
разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации

Привлечение специалистов других организаций, социальных партнеров (образовательных, социальных и др.) (при наличии)

привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по профессии.
--

### 3.2. Нормативно-методическое обеспечение

Утверждение и внесение изменений в должностные инструкции педагогических работников по вопросам воспитательной деятельности (при наличии)

приказ о проведении родительского собрания
положение о кураторе
программа «Психологическое сопровождение адаптации первокурсников»
программа «Психологическое сопровождение личностного и профессионального становления студента»
приказы руководителя: об утверждении программы и положения о наставничестве, о назначении ответственного за организацию наставнической деятельности и контроль в ПОО, об утверждении наставников и наставляемых, об утверждении плана мероприятий наставнической деятельности и дорожной карты внедрения программы наставничества

Ведение договорных отношений, сетевая форма организации образовательного процесса, сотрудничество с социальными партнерами (при наличии)

договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями
сетевая форма организации образовательного процесса (при наличии) и активное взаимодействие с профильными предприятиями, организациями и институтами, с целью обеспечения полного и практически-ориентированного образования

### 3.3. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по профессии/специальности – рейтинги, портфолио и пр. (при наличии)

наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося
участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных с профессией
рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров
реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по профессии
успешное освоение образовательных программ по профессии

Формы поощрения: объявления благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное стимулирование (при наличии)

сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.
---

### 3.4. Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса по профессии может осуществляться в рамках единого мониторинга в профессиональной образовательной организации.

анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по профессии
--

### Календарный план воспитательной работы по профессии

Календарный план воспитательной работы по профессии/специальности разрабатывается в свободной форме, с указанием содержания, форм и видов воспитательной деятельности (по модулям) с учетом особенностей конкретной профессии.

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
<b>1. Образовательная деятельность</b>				
1.1	День окончания Второй мировой войны	1-4 курс	4-5.09	Зам.по УВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, классные руководители
1.2	Мероприятия, посвященные 195 – летию со дня рождения Л.Н. Толстого	1-4 курс	08.09-22.09	Зам.по УВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, классные руководители
1.3	День Конституции: Урок истории «Государственные символы - это многовековая история России...» - уроки истории «Ты имеешь право!» - игра-викторина (уроки обществознания) - «История Конституции - история страны» - книжная выставка	1 -3 курс	12.12	Зам.по УВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, классные руководители
1.4	«Безопасный интернет»- Всероссийский урок безопасности школьников в сети Интернет	1 курс	16.10-20.10	Зам.по УВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, классные руководители
1.5	День преподобного Сергия Радонежского – экскурсионно-просветительская программа	1-2 курс	08.10.10.10	Зам.по УВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, классные руководители
1.6	Всероссийский правовой диктант	1 -4 курс	02.12	Зам.по УВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, классные руководители
1.7	День начала контрнаступления советских войск под Москвой- часы истории, экскурсии на	1-4 курс	05.12	Зам.по УВР, советник директора по воспитанию

	Перемиловскую высоту			и взаимодействию с ДОО, классные руководители
1.8	День неизвестного солдата: «К могиле неизвестного солдата» - митинг памяти «И мы в молчанье головы склоняем перед бессмертным подвигом бойца» (Литературно-музыкальная композиция на уроках литературы) «Неизвестные защитники Родины» - информационный час(на уроках истории) «О павших за Родину память храня» - книжно-иллюстративная выставка	1 -3 курс	04.12	Зам.по УВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, классные руководители
1.9	Мероприятия, посвященные освобождению Ленинграда от фашистской блокады: «900 дней мужества» - час патриотизма, «Дыша одним дыханьем с Ленинградом» - книжная выставка	1 -3 курс	25.01-30.01	Зам.по УВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, классные руководители
1.10	День российской науки. Научно-практическая конференция о современных технологиях в профессии. Поздравительные мероприятия, выпуск передачи, конкурсы	1-3 курс	08.02-09.02	Зам.по УВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, классные руководители
1.11	День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества: «Солдат войны не выбирает» информационная выставка, «Наш долг - служить России» - час истории Митинг у памятника погибшим в Афганистане	1 -3 курс	15.02	Зам.по УВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, классные руководители
1.12	Всероссийский конкурс исследовательских проектов «Без срока давности»	1-3 курс	Февраль	Зам.по УВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, классные руководители
1.13	День воссоединения Крыма с Россией: Выставка – панорама «Крым и Россия: прошлое и настоящее» «Россия Крымом прирастала, славян спасая на века» - час истории в музее техникума	1-3 курс	14.03-15.03	Зам.по УВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, классные руководители



	<b>2. Кураторство</b>			
2.1	Организация и проведение «Дня открытых дверей»	Абитуриенты	16.12	Зам.по УВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, классные руководители
2.2	Организация и проведение Единого регионального Дня открытых дверей для абитуриентов с инвалидностью иОВЗ	Абитуриенты, родители	Февраль	Зам.по УВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, классные руководители
	<b>3. Наставничество</b>			
3.1	День наставника профессии/специальности «Мастерская наставника»	1-4 курс	март	Зам.по УВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, классные руководители
3.2	Форум «Наставничество-традиционная форма воспитания и обучения»	3-4 курс	21.11	Зам.по УВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, классные руководители
3.3	Встреча с представителем работодателя	3-4 курс	30.11	Зам.по УВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, классные руководители
	<b>4. Основные воспитательные мероприятия</b>			
4.1	«На пороге новых открытий» - день знаний. Торжественная линейка	1-4 курс	01.09	Зам.по УВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, классные руководители
4.2	Классные часы: «Разговоры о важном»	1 -4 курс	по плану	Зам.по УВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, классные руководители
4.3	День учителя: - День самоуправления; - «Поклон земной вам, наши дорогие» - праздничная программа ко Дню учителя. -«В новый путь» - посвящение в студенты первокурсников Дмитровского техникума.	1 -4 курс	5.10	Зам.по УВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, классные руководители

4.4	Мероприятия, посвященные Дню учителя (Международный День учителя) и Дню СПО	1 -4 курс	02.10-06.10	Зам.по УВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, классные руководители
4.5	Всероссийский конкурс «Моя страна – моя Россия»	1 -3 курс	Октябрь	Зам.по УВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, классные руководители
<b>5. Организация предметно-пространственной среды</b>				
5.1	Оформление уголков групп	1-4 курс	Сентябрь	Зам.по УВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, классные руководители
5.2	Оформление стендов к знаменательным датам	1-4 курс	В течении года	Зам.по УВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, классные руководители
5.3	Конкурс фотозон ко Дню СПО	1-4 курс	Сентябрь	Зам.по УВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, классные руководители
5.4	Субботники по уборке территории	1-4 курс	Октябрь, апрель	Зам.по УВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, классные руководители
5.5	Конкурс на лучшее оформление кабинета к Новому году	1-4 курс	20.12-30.12	Зам.по УВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, классные руководители
<b>6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)</b>				
6.1	Формирование родительского комитета, организация и координация работы с родителями (законными представителями) обучающихся в текущем учебном году	1-4 курс		Зам.по УВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, классные руководители
6.2	Родительское собрание 1 курсов по вопросам организации учебного процесса обучающихся	1 курс	30.08	Зам.по УВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО,

				классные руководители
6.3	Проведение родительских собраний - «Ответственность родителей за правонарушения и противоправные деяния детей». ФЗ №120 «Об основах профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних»; - «Профилактика алкоголизма, пивного алкоголизма, наркомании, табакокурения.»; «Подросток в мире вредных привычек. Курительные смеси. Пав»; «Зона риска – интернет»	1-4 курс	Сентябрь  Ноябрь  Февраль Апрель	Зам.по УВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, классные руководители
	<b>7. Самоуправление</b>			
7.1	Заседания Совета студентов по структурным подразделениям	1-4 курс	Третья среда месяца	Зам.по УВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, классные руководители
7.2	Экологическая акция «Живи, Земля!»: сбор макулатуры, проведение субботников	1 -4 курс	02.10-06.10	Зам.по УВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, классные руководители
	<b>8. Профилактика и безопасность</b>			
8.1	Проведение плановых заседаний Совета профилактики техникума (Комиссий по профилактике правонарушений и асоциального поведения обучающихся) с приглашением родителей, педагогических работников, инспектора ОПДН; ведение протоколов, наличие документации	1 -3 курс	Третий четверг месяца	Зам.по УВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, классные руководители
8.2	Единый день безопасности (профилактика пожарной безопасности, дорожно-транспортного травматизма, поведения на ж/д транспорте) с привлечением сотрудников служб городского округа	1-4 курс	05.09	Зам.по УВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, классные руководители
8.3	Антинаркотический месячник – проведение мероприятий по профилактике употребления	1 -4 курс	18.09-29.09	Зам.по УВР, советник директора по воспитанию

	психоактивных веществ			и взаимодействию с ДОО, классные руководители
8.4	Мероприятия, посвященные Международному Дню толерантности (Всемирному Дню доброты): беседы/тренинги на тему: "Возьмемся за руки друзья", квест-игра и др	1 -2 курс	13.11-17.11	Зам.по УВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, классные руководители
8.5	Мероприятия, направленные на повышение правового сознания и правовой грамотности обучающихся; классные часы/ беседы на тему: "Предупреждение и недопущение фактов проявления расовой и религиозной нетерпимости, ксенофобии, идеологии экстремизма и терроризма, проявлений скулшутинга, агрессивного поведения обучающихся», «Коррупционные правонарушения в повседневной жизни» - встреча студентов с сотрудниками правоохранительных органов	1 -2 курс	22.01-26.01	Зам.по УВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, классные руководители
<b>9. Социальное партнёрство и участие работодателей</b>				
9.1	Карьерный навигатор: подготовка обучающихся к адаптации на рынке труда при взаимодействии с социальными партнерами	3-4 курс	05.12	Зам.по УВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, классные руководители
9.2	Круглый стол «Современный рынок труда: требования и возможности». Разностороннее обсуждение текущей ситуации на рынке труда.	3-4 курс	12.12	Зам.по УВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, классные руководители
9.3	День российского предпринимательства – встречи с предпринимателями, круглые столы:  «Повышение конкурентоспособности при трудоустройстве»,  «Эффективное поведение на рынке труда», «Способы поиска работы»	1-4 курс	22.05-24.05	Зам.по УВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, классные руководители
<b>10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство</b>				

10.1	Участие в отборочном этапе чемпионата Абилимпикс - 2023.	1 -3 курс	09-13.09	Зам.по УВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, классные руководители
10.2	Проведение Ярмарки вакансий для выпускников с участием представителей работодателей с проведением презентации компаний	4 курс	09.11	Зам.по УВР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, классные руководители

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом профессии/специальности:

Россия – страна возможностей <https://rsv.ru/>;

Российское общество «Знание» <https://znanierussia.ru/>;

Российский Союз Молодежи <https://www.ruy.ru/>;

Российское Содружество Колледжей <https://rosdk.ru/>;

Ассоциация Волонтерских Центров <https://авц.пф/>;

Всероссийский студенческий союз <https://rosstudent.ru/>;

Институт развития профессионального образования <https://firpo.ru/>

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.пф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;