



ГБПОУ
«ЮрЮзанский
технологический
техникум»



ФГУП
«Приборостроительный
завод им.К.А. Володина»

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«ЮрЮзанский технологический техникум»
ГБПОУ «ЮрЮзанский технологический техникум»
**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**
Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование .

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия
43.01.09 Повар, кондитер
На базе основного общего образования
Квалификация выпускника
Повар <-> кондитер

Одобрено на заседании педагогического
совета:

Утверждено Приказом ГБПОУ «ЮТТ»

Согласовано с предприятием-работодателем
ФГУП «ПСЗ»

протокол № _____ от _____. 2025 г.

приказ № _____ от _____. 2025 г.

И.о. директора

Е.А. Зорев

подпись



подпись

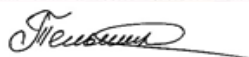
М.Л. Руднев

2025 год

Образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

СОСТАВЛЕНА на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО:



Региональный оператор Тельминова Л.Б

РЕКОМЕНДОВАНА

Методическим советом техникума: протокол № 1 от «2» 07 2025 г.

РАССМОТРЕНА

на заседании МОП УГС. 43.00.00 Сервис и туризм:

Председатель МОП


(подпись)

Г.Е. Педан
(ФИО)

Организация - разработчик: ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»

Разработчики: - Карпиюк З.Ф.-методист

Педан Г.Е. -преподаватель спедисциплин

Представители кластера, участвующие в разработке данной ОПОП-П

1. Иконников Иван Михайлович, И.о. заместителя генерального директора по управлению персоналом ФГУП «ПСЗ»

Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	4
1.1. Назначение образовательной программы	4
1.2. Нормативные документы	4
1.3. Перечень сокращений.....	5
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	7
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	9
3.1. Области профессиональной деятельности выпускников: реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания	9
3.2. Профессиональные стандарты.....	9
3.3. Осваиваемые виды деятельности	10
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	11
4.1. Общие компетенции.....	11
4.2. Профессиональные компетенции	15
4.3. Матрица компетенций выпускника.....	32
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	61
5.1. Учебный план.....	61
5.2. Календарный учебный график.....	53
5.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.....	61
5.4. Программа воспитания и примерный календарный план воспитательной работы	61
5.5. Практическая подготовка.....	61
5.6. Государственная итоговая аттестация	61
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	62
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	63
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы.....	63

Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3. Материально-техническое оснащение специальных помещений

Приложение 4. Порядок организации государственной итоговой аттестации

Приложение 5. Рабочая программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение образовательной программы

Настоящая образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П, образовательная программа) 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 Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

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

ОПОП-П содержит обязательную часть образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и дополнительный профессиональный блок, включая цифровой модуль по запросу работодателя ФГПУ «ПСЗ» за счет часов вариативной части образовательной программы.

Основная профессиональная образовательная программа реализуется на базе основного общего образования и разработана на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой профессии 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 (Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569);

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413).

Федеральная образовательная программа среднего общего образования (Приказ Министерства просвещения РФ от 18 мая 2023 г. № 371).

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

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

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 среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 13 декабря 2023 г. № 932);

Постановление Правительства РФ от 27.04.2024г. № 555 (ред. от 07.04.2025г.) « 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 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;

В соответствии с локальными актами ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»:

Устав ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум».

Положение об организации и осуществлении учебного процесса в образовательной организации среднего профессионального образования ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум».

Положение о порядке и основаниях перевода, отчисления и восстановления обучающихся и предоставления академических отпусков.

Положение о порядке оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между техникумом и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся.

Положение о режиме занятий обучающихся по программам среднего профессионального, дополнительного и профессионального обучения.

Положение о практической подготовке обучающихся по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального обучения.

Положение о порядке реализации права обучающихся на обучение по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренное обучение.

Положение о порядке зачёта результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность.

Положение о порядке присвоения квалификации по профессии рабочего, должности служащего.

Положение об условиях обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Положение об организации самостоятельной работы обучающихся.

Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Положение о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Положение об электронной информационно-образовательной среде.

1.3. Перечень сокращений

ВЧ – вариативная часть образовательной программы;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ОЧ – обязательная часть образовательной программы;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;
ПОП-П – примерная образовательная программа «Профессионалитет»;
П – профессиональный цикл;
ПП-производственная практика;
ПС – профессиональный стандарт,
ТС – технические средства;
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	
Отрасли, для которых разработана образовательная программа	Атомная отрасль	
Профессиональные стандарты, соответствующих профессиональной деятельности выпускников	33.011 Повар (<i>Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н</i>) 33.010 Кондитер (<i>Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.03.2015 № 597н</i>) 33.014 Пекарь (<i>Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н</i>)	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке При производстве хлебобулочной продукции с использованием алкоголя возраст не меньше 18 лет При производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет	
Реквизиты ФГОС СПО	Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»	
Квалификация выпускника	Повар <-> кондитер	
Направленности (при наличии):	-	
в т.ч. дополнительные квалификации	Пекарь	
Срок получения образования на базе ООО	2 г. 10 мес	
Общий объем образовательной программы на базе ООО	4428 ч	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	2 г. 10 мес	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	4428 ч	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	2916	1517
общепрофессиональный цикл	324	93
профессиональный цикл	1980	1424

в т.ч. практика:	504	504
- учебная	216	216
- производственная	288	288
Вариативная часть образовательной программы	612	452
в т.ч. дополнительный профессиональный блок (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой модуль	136	
ПМ.06 Освоение профессии рабочего (одной или несколько)	136	72
МДК.06.01 Освоение профессии рабочего 16472 Пекарь	62	
Производственная практика по освоению профессии рабочего 16472 Пекарь	72	72
Квалификационный экзамен по модулю ПМ.06	6	
<i>Цифровые технологии (сквозные)</i>	72	21
ОП.03 Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	40	8
ОП.11 Основы калькуляции и учета	32	13
ГИА в форме демонстрационного экзамена	36	
Всего	2340	2013
Общеобразовательный цикл	1476	279
Общий объем ОПОП-П	4428	2292

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Области профессиональной деятельности выпускников: реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания

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 9 марта 2022 года № 113н	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
				ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
				ТФ 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 7 сентября 2015 г. № 597н	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
				ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
			ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
				ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
3	33.014 Пекарь	Приказ Министерства труда и социальной защиты	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
				ТФ А/02.3 Выполнение заданий пекаря по

		Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н	руководством пекаря	изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
			ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий
				ТФ В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
				ТФ В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий
				ТФ В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности	
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
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
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
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
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
Освоение профессии рабочего (одной или несколько)	ПМ.06 Освоение профессии рабочего 16472 ПЕКАРЬ

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения:
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		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 цифровые средства
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения:
		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
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы
		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном	психологические особенности личности
		Умения:
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:

	языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	правила оформления документов
		правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения:
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей профессии
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по профессии
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
		Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:

	производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения:
		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
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	средства профилактики перенапряжения
		Умения:
		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 объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		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

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	Навыки (практический опыт) в:
		- подготовке, уборке рабочего места.
		- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		уметь:
		- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами
		знать
		- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.
		- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним.
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Навыки (практический опыт) в:
		- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
		уметь:
		- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.
		- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения
		знать:
		- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них.
		- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.
		- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации	Навыки (практический опыт) в:
		- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья
		Уметь:

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
	полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	- применять методы обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья
		знать:
		- требования к качеству, условиям и срокам хранения рыбы и нерыбного водного сырья. - рецептуры и методы приготовления полуфабрикатов из 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	Навыки (практический опыт) в:
		- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи, кролика - ведении расчетов с потребителями.
		Уметь:
		- применять методы обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи, кролика.
		Знать:
		- требования к качеству, условиям и срокам хранения мяса, птицы, дичи, кролика. - рецептуры и методы приготовления полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи, кролика
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	Навыки (практический опыт) в:
		- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.
		Уметь:
		- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами
		Знать:
		- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания. - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Навыки (практический опыт) в:
		- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - ведении расчетов с потребителями. - упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Умения:
		- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Знания:
		- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения бульонов и отваров. - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.
		Навыки (практический опыт) в:
		- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - ведении расчетов с потребителями. - упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Уметь:
		- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		Знать: - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Навыки (практический опыт) в:
		- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - ведении расчетов с потребителями. - упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Уметь:
		- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Знать: - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и	Навыки (практический опыт) в: - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
	подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	- ведении расчетов с потребителями. - упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Уметь:
		- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Знать:
		- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Навыки (практический опыт) в:
		- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - ведении расчетов с потребителями. - упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Уметь:
		- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Знать:

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Навыки (практический опыт) в:
		- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - ведении расчетов с потребителями. - упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Уметь:
		- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Знать:
		- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Навыки (практический опыт) в: - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - ведении расчетов с потребителями.

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Уметь:
		- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Знать: - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
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	Навыки (практический опыт) в:
		- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Уметь:
		- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов
		Знать:
		- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Навыки (практический опыт) в:
		- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Уметь:
		- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектловать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Знать:
		- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		Навыки (практический опыт) в:
		- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями
		Уметь:
		- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Знать:
		- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Навыки (практический опыт) в:
		- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями
		Уметь:
		- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Знать:

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Навыки (практический опыт) в:
		- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями
		Уметь:
		- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Знать: - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных Навыки (практический опыт) в:

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями
		Уметь:
		- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Знать:
		- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Навыки (практический опыт) в:
		- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Уметь:
		- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
разнообразного ассортимента	разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Знать: - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Навыки (практический опыт) в: - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями.
		Уметь: - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Знать: - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Навыки (практический опыт) в:

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями.
		Уметь:
		- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектować), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Знать:
		- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Навыки (практический опыт) в: - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями. Уметь:

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Знать:
		- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Навыки (практический опыт) в:
		- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями.
		Уметь:
		- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Знать:

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
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	Навыки (практический опыт) в:
		- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Уметь:
		- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
		Знать:
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
		- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		Навыки (практический опыт) в:
		- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
		- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
		- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
		Уметь:
		- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		Знать: - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Навыки (практический опыт) в: - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; - ведении расчетов с потребителями
		Уметь: - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
		Знать: - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Навыки (практический опыт) в:
		- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; - ведении расчетов с потребителями
		Уметь:
		- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
		Знать:
		- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление,
		- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
	подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; - ведении расчетов с потребителями
		Уметь:
		- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
		Знать: - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО профессиональным стандартам, квалификационным справочникам

Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
Приготовление и подготовка к	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по

реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.		изделий под руководством повара	подготовке рабочего места повара
			ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ 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 рыбы и нерыбного водного сырья.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	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	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
			ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации

	разнообразного ассортимента.		изделий под руководством повара	и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация 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	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация 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	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация 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	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация 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	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
			ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация 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	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация 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	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	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	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
			ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ 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	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация 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	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
			ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	33.014	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
		33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и

				продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
			ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
		33.014	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий
				ТФ В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
				ТФ В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий
				ТФ В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий
				ТФ В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое	33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация

	оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента.		полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции различного ассортимента	кондитерской и шоколадной продукции
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов различного ассортимента.	33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции различного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

4.3.2. Матрица соответствия отраслевым требованиям дополнительных видов деятельности, компетенций выпускника, не отраженных в матрице компетенций выпускника по ФГОС СПО

Дополнительные квалификации, компетенции	Соответствие ПК 33.014 ПК Пекарь		Виды деятельности, реализуемые в рамках вариативной части	
	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ	Наименование ОВД	Код и наименование ПК
Пекарь	В - Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий	Освоение профессии рабочего 16472 Пекарь	ПК.6.1 Составление рецептуры хлебобулочных изделий
		В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий		ПК.6.2 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
		В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий		ПК.6.3 Формовка хлебобулочных изделий
		В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий		ПК.6.4 Выпечка хлебобулочных изделий
Требования к результатам освоения дополнительных квалификаций				

Иметь практический опыт в:

- разработке меню /ассортимента хлебобулочной продукции
- составлении заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции
- подготовке товарных отчетов по хлебобулочному производству
- обучении помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции
- оценке имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации
- контроле подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции
- составлении заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции
- оценке имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации
- заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
- замешивание и формовка теста вручную и на специальном оборудовании
- выпечке несдобных хлебобулочных изделий, сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
- выпечке сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий
- выпечке праздничных тортов, сложных видов печения

Знать:

Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента

Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента

Способы организации питания, в том числе диетического

Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов

Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации

Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям

Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты

Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания

Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента

Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента

Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции

Базовую температуру теста для расчета температуры воды для замеса

Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции

Уметь:

Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции

Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента

Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе

Определять дефекты теста

Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий

Технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения

4.3.3. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП – П СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер

[illegible]

Индекс	Наименование	Профессиональные компетенции (ПК)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
		Общие компетенции (ОК)										Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента								Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента					Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента					Освоение профессии рабочего (одной или несколько)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
												ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
		ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															</

[illegible]

[illegible]

Индекс	Наименование	Общие компетенции (ОК)										Профессиональные компетенции (ПК)																																		
												Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента								Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента						Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента						Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента						Освоение профессии рабочего (одной или несколько)				
												ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного	+	+	+	+	+	+	+	+	+					+	+	+	+	+	+	+	+																								
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного	+	+	+	+	+	+	+	+	+					+	+	+	+	+	+	+	+																								
УП.02	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента	+	+	+	+	+	+	+	+	+					+	+	+	+	+	+	+	+																								
ПП.02	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента	+	+	+	+	+	+	+	+	+					+	+	+	+	+	+	+	+																								
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента																																													
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения	+	+	+	+	+	+	+	+	+														+	+	+	+	+																		

Индекс	Наименование	Общие компетенции (ОК)										Профессиональные компетенции (ПК)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
												Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок разнообразного ассортимента								Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, заусок разнообразного ассортимента					Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента					Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента					Освоение профессии рабочего (одной или несколько)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
												ОК 1.1	ОК 1.2	ОК 1.3	ОК 1.4	ОК 1.5	ОК 1.6	ОК 1.7	ОК 1.8	ОК 1.9	ОК 1.10	ОК 1.11	ОК 1.12	ОК 1.13	ОК 1.14	ОК 1.15	ОК 1.16	ОК 1.17	ОК 1.18	ОК 1.19	ОК 1.20	ОК 1.21	ОК 1.22	ОК 1.23	ОК 1.24	ОК 1.25	ОК 1.26	ОК 1.27	ОК 1.28	ОК 1.29	ОК 1.30	ОК 1.31	ОК 1.32	ОК 1.33	ОК 1.34	ОК 1.35	ОК 1.36	ОК 1.37	ОК 1.38	ОК 1.39	ОК 1.40																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
	холодных блюд, кулинарных изделий и заусок разно- образного ассортимента																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									</

Индекс	Наименование	Общие компетенции (ОК)										Профессиональные компетенции (ПК)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
												Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента								Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента					Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента					Освоение профессии рабочего (одной или несколько)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
												ОК 1.1	ОК 1.2	ОК 1.3	ОК 1.4	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 1.6	ПК 1.7	ПК 1.8	ПК 1.9	ПК 1.10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															

Индекс	Наименование	Общие компетенции (ОК)										Профессиональные компетенции (ПК)																																	
												Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента								Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента						Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента						Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента					Освоение профессии рабочего (одной или несколько)				
		ОК01	ОК02	ОК03	ОК04	ОК05	ОК06	ОК07	ОК08	ОК09	ОК10	ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5	ПК2.6	ПК2.7	ПК2.8	ПК3.1	ПК3.2	ПК3.3	ПК3.4	ПК3.5	ПК4.1	ПК4.2	ПК4.3	ПК4.4	ПК4.5	ПК5.1	ПК5.2	ПК5.3	ПК5.4	ПК5.5	ПК6.1	ПК6.2	ПК6.3	ПК6.4			
	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																																												
МДК.05.02	Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	+	+	+	+	+	+	+	+	+																								+	+	+	+	+							
УП.05	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	+	+	+	+	+	+	+	+	+																								+	+	+	+	+							
ПП.05	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	+	+	+	+	+	+	+	+	+																								+	+	+	+	+							
ПМ.06	Освоение профессии рабочего (одной или несколько)																																												
МДК.06.01	Освоение профессии рабочего 16472 Пекарь	+	+	+	+	+	+	+	+	+																															+	+	+	+	
ПП.06	Производственная практика по освоению профессии рабочего 16472 Пекарь	+	+	+	+	+	+	+	+	+																															+	+	+	+	

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточн ой аттестации			Учебная нагрузка обучающихся, ч.						Распределение по курсам и семестрам																
											Курс 1				Курс 2				Курс 3								
		Экзамены	Диффер. зачеты	Другие	Объём ОП	в т.ч. Практическая подготовка	Самост.(+и.п.)	С преподав.		Промежут. аттестация	Семестр 1	Семестр 2			Семестр 3			Семестр 4			Семестр 5			Семестр 6			
								Всего	Консультации		17 нед	23 1/3 нед		13 5/6 (3) нед		14 1/2 (9) нед		11 5/6 (5) нед		14 1/2 (8) нед							
											Объём ОП	в т.ч. Самост.	Объём ОП	в т.ч. Самост.	Промежут.	Объём ОП	в т.ч. Самост.	Промежут.	Объём ОП	в т.ч. Самост.	Промежут.	Объём ОП	в т.ч. Самост.	Промежут.	Объём ОП	в т.ч. Самост.	Промежут. аттестация
ОО	Общеобразовательный цикл	4	12	1	1476	273	78	1374	8	24	538	6	786	34	24	152	6										
ОУД	Обязательные учебные дисциплины	4	10	1	1348	248	74	1250	8	24	472	4	724	32	24	152	6										
ОУД.01	Русский язык	2			82	14	4	72	2	6	32		50	4	6												
ОУД.02	Литература		3		122	23	6	116					50			72	6										
ОУД.03	Иностранный язык		2		122	23	6	116			48		74	6													
ОУД.04	Математика	2			206	38	10	190	2	6	78		128	10	6												
ОУД.05	Информатика		2		72	14		72			34		38														
ОУД.06	Физика		2		82	16		82			34		48														
ОУД.07	Химия (у)	2			124	23	4	114	2	6	48		76	4	6												
ОУД.08	Биология (у)	2			124	22	6	112	2	6	38	2	86	4	6												
ОУД.09	История		2		100	20		100			48		52														
ОУД.10	Обществознание		3		100	20	2	98					44	2		56											
ОУД.11	География		1		64	12	2	62			64	2															
ОУД.12	Физическая культура		12		78	15	2	76			34		44	2													
ОУД.13	Основы безопасности и защиты Родины		3		40	8		40					16			24											
	Индивидуальный проект (предметом не является)			2	32		32				14		18														
ДУД	Дополнительные учебные дисциплины		2		128	25	4	124			66	2	62	2													
ДУД.01	Основы рисования и лепки		1		40	8	2	38			40	2															
ДУД.02	Введение в профессию		2		88	17	2	86			26		62	2													
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	9	31	1	2916	2019	80	1888	6	48	74		78			460	6	6	864	28	18	612	10	6	828	36	18
ОП	Общепрофессиональный цикл		12	1	476	149	6	470			74		32			100			112	2		158	4				
ОП.01	Физическая культура		34		40	16		40								20			20								
ОП.02	Безопасность жизнедеятельности		4		50	20		50										50									

ОП.03	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии		3		40	8		40							40												
ОП.04	Основы права и предпринимательской деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		5		42	8	2	40										42	2								
ОП.05	История России		3		40	8		40							40												
ОП.06	Экологические основы природопользования			4	42	8	2	40									42	2									
ОП.07	Основы финансовой грамотности		5		42	8	2	40												42	2						
ОП.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности		5		42	17		42												42							
ОП.09	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		1		42	17		42			42																
ОП.10	Основы калькуляции и учета		2		32	13		32				32															
ОП.11	Основы товароведения и продовольственных товаров		1		32	13		32			32																
ОП.12	Основы профессиональной этики		5		32	13		32												32							
П	Профессиональный цикл	9	19		2440	1870	74	1418	6	48			46		360	6	6	752	26	18	454	6	6	828	36	18	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	4		324	271	6	204		6			46		278	6	6										
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		3		90	72		90				46			44												
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3		120	91	6	114							120	6											
УП.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		3		72	72		72							72												
ПП.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		3		36	36		36							36												
	Экзамен по профессиональному модулю ПМ.01	3			6					6					6		6										
	Всего часов по МДК				210			204																			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	3		570	359	20	286	2	12						82			488	20	12						
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4		122	93	6	116							82			40	6								

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4			190	136	14	170	2	6								190	14	6						
УП.02	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		4		144	144		144										144								
ПП.02	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		4		108	108		108										108								
	Экзамен по профессиональному модулю ПМ.02	4			6					6								6		6						
	Всего часов по МДК				312			286																		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	3		424	317	8	224	2	12								264	6	6	160	2	6			
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	4			80	56	4	70	2	6								80	4	6						
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5		158	123	4	154										112	2		46	2				
УП.03	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		5		108	108		108										72			36					
ПП.03	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		5		72	72		72													72					
	Экзамен по профессиональному модулю ПМ.03	5			6					6											6		6			
	Всего часов по МДК				238			224																		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2	3		436	352	20	260	2	12											168	2		268	18	12
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента		5		96	75	2	94													96	2				
МДК.04.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких	6			190	133	18	166	2	6														190	18	6

[illegible]

	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	13	43	2	4428	2292	158	3262	14	72	612	6	864	34	24	612	12	6	864	28	18	612	10	6	864	36	18

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1.ОПОП -П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	ОП.02 Безопасность жизнедеятельности	14	ОПОП-П	для проведения учебных сборов
2	ОП.09 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	42	ОПОП-П	в соответствии с ПОП
3	ОП.10 Основы калькуляции и учета	32	ОПОП-П	в соответствии с ПОП
4	ОП.11 Основы товароведения продовольственных товаров	32	ОПОП-П	в соответствии с ПОП
5	ОП 12. Основы профессиональной этики	32	ОПОП-П	в соответствии с ПОП
6	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	36	ОПОП-П/ работодатель	ФГУП «ПСЗ» для расширения ОВД.01
7	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	144	ОПОП-П/ работодатель	ФГУП «ПСЗ» для расширения ОВД.02
8	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	72	ОПОП-П/ работодатель	ФГУП «ПСЗ» для расширения ОВД.03
9	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	36	ОПОП-П/ работодатель	ФГУП «ПСЗ» для расширения ОВД.04
10	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	36	ОПОП-П/ работодатель	ФГУП «ПСЗ» для расширения ОВД.05
11	ПМ.06. Освоение профессии Пекарь	136	ОПОП-П/ работодатель	ФГУП «ПСЗ» для получения дополнительных компетенций
Итого		612		

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

№ п/п	Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения ¹	Ответственный от предприятия
1.	<u>Виды работ:</u> – Прием и контроль качества сырья (мяса, рыбы, птицы, овощей, грибов, теста) – Сортировка и калибровка сырья для полуфабрикатов – Разделка туш мяса, птицы и рыбы на части – Обвалка мяса и выделение мышечной ткани – Жилровка мяса и удаление соединительной ткани – Приготовление мясного фарша и фаршевых смесей – Формовка полуфабрикатов из мяса (бифштексы, антрекоты, шницели) – Приготовление рубленых полуфабрикатов (котлеты, биточки, тефтели) – Порционирование и формование рыбных полуфабрикатов – Приготовление полуфабрикатов из птицы (филе, окорочка, крылья) – Нарезка овощных полуфабрикатов (соломка, кубики, кружочки) – Приготовление картофельных полуфабрикатов (очищенный, сульфитированный) – Приготовление тестовых полуфабрикатов (пельменное, блинное, слоеное тесто) – Формовка пельменей, вареников, хинкали – Приготовление панированных полуфабрикатов (в сухарях, кляре) – Приготовление фаршированных полуфабрикатов (голубцы, перец фаршированный) – Вакуумирование и упаковка полуфабрикатов – Маркировка готовых полуфабрикатов – Взвешивание и фасовка полуфабрикатов – Охлаждение и замораживание полуфабрикатов – Контроль температуры хранения полуфабрикатов – Приготовление полуфабрикатов высокой степени готовности – Приготовление охлажденных полуфабрикатов – Приготовление замороженных полуфабрикатов – Контроль качества полуфабрикатов (органолептический, лабораторный) – Соблюдение норм выхода готовых полуфабрикатов – Подготовка полуфабрикатов к реализации – Выкладка полуфабрикатов в торговом зале – Соблюдение условий и сроков хранения полуфабрикатов	ПП.01 Производственная практика	36	3	Рабочее место повара, кондитера	Повар-бригадир, шеф повар

¹ Оснащение указывается в соответствии с Приложением 3

	– Работа с весовым и упаковочным оборудованием – Соблюдение санитарно-гигиенических норм – Мойка и дезинфекция оборудования и инвентаря – Ведение технологической документации – Соблюдение правил охраны труда – Утилизация производственных отходов – Проведение инвентаризации остатков					
2	<u>Виды работ:</u> – Прием и контроль качества сырья (мясо, рыба, птица, овощи, крупы, молочные продукты) – Подготовка рабочего места и производственного инвентаря – Тепловая обработка продуктов (варка, жарка, тушение, запекание, пассерование) – Приготовление бульонов (мясных, рыбных, овощных, грибных) – Приготовление супов (прозрачных, заправочных, пюреобразных, молочных, холодных) – Приготовление соусов (основных, производных, сладких) – Приготовление гарниров (крупяных, овощных, мучных, комбинированных) – Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов – Приготовление блюд из птицы и дичи – Приготовление блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов – Приготовление овощных блюд и грибов – Приготовление яичных и творожных блюд – Приготовление мучных блюд (блины, оладьи, вареники) – Приготовление горячих закусок (в кокотницах, порционных сковородах) – Порционирование и оформление готовых блюд – Контроль температуры подачи горячих блюд – Поддержание требуемого температурного режима при хранении полуфабрикатов – Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям – Сервировка и подача горячих блюд – Подготовка блюд для шведского стола и банкетного обслуживания – Работа с профессиональным тепловым оборудованием (плиты, фритюрницы, грили) – Использование современных технологий приготовления (су-вид, томление) – Соблюдение правил товарного соседства и сроков хранения – Упаковка готовой продукции для реализации на вынос – Оформление витрин с готовой продукцией – Консультирование потребителей по ассортименту и составу блюд – Соблюдение санитарно-гигиенических требований – Мойка и дезинфекция кухонного инвентаря и оборудования – Ведение технологической документации и отчетности – Соблюдение норм расхода сырья и выхода готовой продукции	ПП.02 Производственная практика	108	4	Рабочее место повара, кондитера	Повар-бригадир, шеф повар

	– Контроль за соблюдением технологических карт – Соблюдение правил охраны труда и пожарной безопасности – Работа с системами вентиляции и дымоудаления – Утилизация пищевых отходов – Взаимодействие с другими цехами и подразделениями – Участие в плановых санитарных днях					
3	<u>Виды работ:</u> – Прием и контроль качества сырья (овощи, фрукты, мясные и рыбные продукты, молочные изделия, зелень) – Подготовка рабочего места, оборудования и инвентаря – Соблюдение норм закладки продуктов по рецептуре – Первичная обработка овощей (мытьё, очистка, нарезка) – Приготовление салатов и винегретов – Приготовление холодных закусок из овощей и грибов – Приготовление бутербродов (простых, сложных, горячих, канапе) – Приготовление холодных мясных и рыбных закусок (рулеты, паштеты, заливное) – Приготовление фаршированных изделий (яйца, помидоры, перец) – Приготовление соусов и заправок для холодных блюд – Порционирование и оформление холодных блюд – Приготовление ассорти и мясных, сырных, рыбных нарезок – Приготовление студней, заливных блюд, галантина – Приготовление паштетов и муссов – Декорирование блюд с использованием зелени, овощей, соусов – Приготовление холодных супов (окрошка, свекольник, гаспачо) – Приготовление фуршетных закусок и миниатюрных канапе – Контроль температуры подачи холодных блюд – Оценка органолептических показателей готовой продукции – Упаковка и маркировка изделий для реализации – Оформление витрин и охлаждаемых прилавков – Соблюдение условий и сроков хранения готовой продукции – Подготовка блюд к подаче (охлаждение, сервировка) – Сервировка блюд для банкетов и фуршетов – Консультирование потребителей по ассортименту – Соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены – Мойка и дезинфекция оборудования и инвентаря – Ведение технологической документации – Соблюдение норм расхода сырья и выхода готовой продукции – Соблюдение правил охраны труда и противопожарной безопасности	ПП.03 Производственная практика	72	5	Рабочее место повара, кондитера	Повар-бригадир, шеф повар

4	<u>Виды работ:</u> – Прием и контроль качества сырья (молочные продукты, фрукты, ягоды, орехи, шоколад, желирующие вещества и др.) – Подготовка рабочего места и необходимого оборудования – Взвешивание и дозировка ингредиентов по рецептуре – Приготовление сиропов, помадок, глазурей и других полуфабрикатов – Приготовление горячих сладких блюд (пудинги, суфле, шарлотки, горячие десерты) – Приготовление холодных десертов (муссы, самбуки, кремы, желе, парфе) – Приготовление мороженого и десертов на его основе – Приготовление фруктовых и ягодных десертов (салаты, коктейли, компоты) – Приготовление выпечки для десертов (корзиночки, тарталетки, безе) – Приготовление горячих напитков (шоколад, какао, кофейные напитки) – Приготовление холодных напитков (коктейли, смузи, фреши, лимонады) – Приготовление алкогольных и безалкогольных коктейлей – Охлаждение и замораживание десертов – Формование и порционирование десертов – Украшение и оформление десертов (глазирование, декор, посыпки) – Приготовление соусов и топпингов для десертов – Сборка многослойных десертов (торты, пирожные, тирамису) – Контроль температуры подачи блюд – Оценка качества готовых изделий – Упаковка десертов для реализации – Оформление витрины с десертами – Подготовка десертов к подаче (разогрев, охлаждение) – Сервировка и подача десертов – Консультирование гостей по ассортименту десертов – Соблюдение условий хранения полуфабрикатов и готовой продукции – Поддержание санитарного состояния рабочего места – Мойка и дезинфекция оборудования – Ведение технологических карт и документации – Соблюдение норм расхода сырья – Соблюдение правил охраны труда и техники безопасности	ПП.04 Производственная практика	72	6	Рабочее место повара, кондитера	Повар-бригадир, шеф повар
5	<u>Виды работ:</u> – Прием и контроль качества сырья (муки, дрожжей, сахара, жиров, яиц и других ингредиентов) – Подготовка рабочего места и производственного оборудования – Взвешивание и дозировка компонентов согласно рецептуре – Приготовление различных видов теста (дрожжевого, бездрожжевого, слоеного, песочного) – Замес теста вручную и с использованием тестомесильных машин	ПП.05 Производственная практика	72	6	Рабочее место кондитера	Повар-бригадир, шеф повар

	– Контроль параметров замеса (температура, влажность, время) – Приготовление заквасок, опары и других полуфабрикатов – Деление теста на порции заданной массы – Формование хлебобулочных изделий (батонов, булок, бубликов) – Формование мучных кондитерских изделий (пирожков, пирогов, кексов) – Работа с тестоокруглительными и формовочными машинами – Наполнение изделий начинками и наполнителями – Контроль процесса расстойки сформированных изделий – Нанесение насечек на поверхность изделий – Смазка изделий перед выпечкой (яйцом, молоком, сиропом) – Украшение изделий семечками, орехами, сахарной посыпкой – Настройка температурного режима печи – Загрузка изделий в печь для выпечки – Контроль процесса выпечки – Определение готовности изделий по внешним признакам – Извлечение готовой продукции из печи – Охлаждение выпеченных изделий – Глазирование и украшение готовых изделий – Нарезка изделий при необходимости – Контроль качества готовой продукции – Упаковка изделий в соответствии с требованиями – Маркировка готовой продукции – Размещение продукции в торговом зале – Консультация покупателей по ассортименту – Соблюдение правил хранения готовой продукции – Поддержание чистоты рабочего места – Мойка и дезинфекция оборудования – Ведение производственной документации – Соблюдение правил охраны труда и техники безопасности – Соблюдение санитарно-гигиенических норм – Утилизация производственных отходов					
6	<u>Виды работ</u> - проверка качества сырья (муки, дрожжей, добавок). - подготовка рабочего места, инструментов и оборудования. - взвешивание и дозировка ингредиентов по рецептуре. - приготовление опары, заквасок и растворов. - замес теста вручную и с использованием тестомесильных машин. - контроль параметров замеса (температура, влажность, время). - определение готовности теста (консистенция, кислотность). - деление теста на порции. - формование хлебобулочных изделий (булок, батонов, плетенок и др.).	ПП.06 Производственная практика	72	6	Рабочее место пекарь	Повар-бригадир, шеф повар, администратор зала

- работа с тестоокруглительными и формовочными машинами. - контроль условий расстойки (температура, влажность, время). - нанесение надрезов (насечек) на заготовки. - смазка изделий яйцом, молоком или другими смесями. - загрузка изделий в печь с соблюдением технологии. - контроль температурного режима и времени выпечки. - определение готовности изделий (цвет, структура, звук при постукивании). - нанесение глазури, посыпок, украшений (при необходимости). - охлаждение готовой продукции. - укладка и упаковка хлебобулочных изделий. - проверка органолептических показателей (внешний вид, вкус, запах). - ведение документации (учет выпуска, брака). - соблюдение санитарных норм и правил безопасности. - чистка и мойка инвентаря. - проверка исправности печей, тестомесов и другого оборудования.					

5.4. Календарный учебный график

[illegible]

5.3. 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, формы и методы обучения и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение по соответствующей дисциплине (модулю).

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

Рабочие программы профессиональных модулей и учебных дисциплин обязательной части образовательной программы приведены в Приложениях 1, 2 к ОПОП-П.

5.4. Рабочая программа воспитания и примерный календарный план воспитательной работы

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, формирование у обучающихся трудолюбия, ответственного отношения к труду и его результатам, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, традиционных российских 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 представлены в Приложении 5.

5.5. Практическая подготовка

Практическая подготовка при реализации образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер направлена на формирование профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО и профессиональными стандартами путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка по образовательной программе организована в каждом учебном цикле образовательной программы через

- практические и лабораторные занятия, учебные практики в помещениях техникума;
- производственную практику на рабочем месте предприятия-работодателя ФГПУ «ПСЗ»;

Практическая подготовка реализуется на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между техникумом и ФГПУ «ПСЗ» (работодателем).

5.6. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме демонстрационного экзамена (профильный уровень).

Программа ГИА включает общие сведения и требования к проведению демонстрационного экзамена. Проект программы ГИА представлен 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 во ФГОС СПО.

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

Кабинеты:

Русского языка и литературы,

Права,

Иностранного языка

Физики

Информатики

Экономики

Истории, обществознания

Химии, биологии, географии

Психологии и этики в профессиональной деятельности

Математики

Повар, кондитер

Мастерские/зоны по видам работ:

Поварское дело

Спортивный зал

библиотека,

актовый зал.

6.1.3 Перечень материально-технического обеспечения и перечень комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, необходимый для реализации образовательной программы СПО представлен в таблице Приложения 3.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Образовательная программа сочетает обучение в техникуме и на рабочем месте на базе работодателя с широким использованием в обучении цифровых технологий.

При реализации образовательной программы возможно применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Не допускается реализация образовательной программы с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных 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 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают 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 в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)*, 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, составляет не менее 25 %.

Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях.

№ 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		ФГУП «Приборостроительный завод им. К.А. Володина»	Повар, кондитер не менее 3-х лет	не менее 3-х лет
2	Водолазова Анна Александров на	ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»	преподавател ь	2 года
3	Чернецова Анна Алексеевна	ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»	преподавател ь	3 лет
4	Валеева Маргарита Марсовна	ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»	преподавател ь	10 лет
5	Горшкова Мария Николаевна	ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»	преподавател ь	3 лет
6	Гавенко Ольга Александров на	ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»	преподавател ь	20 лет
7	Заболотнова Марина Вячеславовна	ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»	преподавател ь	3 года
8	Зайцева Ольга Николаевна	ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»	преподавател ь	5 лет
9	Карпиюк Зинаида Фёдоровна	ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»	преподавател ь	30 лет
10	Ларионова Елена Владимировн а	ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»	преподавател ь	15 лет
11	Москвичёва Татьяна Валерьевна	ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»	преподавател ь	3 года
12	Мустафин Роман Альбертович	ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»	преподавател ь	2 года
13	Мовсисян Татевик Суреновна	ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»	преподавател ь	2 года
14	Суббота Нина Александров на	ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»	преподавател ь	30 лет
15	Хаджипов Максим Анатольевич	ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»	преподавател ь	6 лет

16	Шабанова Юлия Михайловна	ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»	преподавател ь	4 года
17	Педан Галина Евгеньевна	ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»	преподавател ь	10 лет
18	Шишкина Олеся Николаевна	ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»	преподавател ь	4 года

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 квалифицированных рабочих, служащих, 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».

Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 70 400 рублей.

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

- «ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**
- «ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**
- «ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**
- «ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**
- «ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**
- ПМ.06 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО 16472 ПЕКАРЬ**
- ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)**

2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля

**«ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА»**

2025г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

- 1.1. *Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы*
- 1.2. *Планируемые результаты освоения профессионального модуля*

2. Структура и содержание профессионального модуля

- 2.1. *Трудоемкость освоения модуля*
- 2.2. *Структура профессионального модуля*
- 2.3. *Содержание профессионального модуля*

3. Условия реализации профессионального модуля

- 3.1. *Материально-техническое обеспечение*
- 3.2. *Учебно-методическое обеспечение*

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

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 ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 1	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 2	определять задачи для поиска информации;	номенклатура информационных	

	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК 3	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 4	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, , клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 7	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	
ПК 1.1.	визуально проверять чистоту и исправность производственного	визуально проверять чистоту и исправность производственного	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе

	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;	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;	сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

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	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	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 Знания: 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 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	
ПК 1.2.	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,	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	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

	соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;	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	
ПК 1.3.	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;	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 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

	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	приготовления полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки 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	
ПК 1.4.	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,	приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирования (комплектовании), упаковке на вынос,

	полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией	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 мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 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 приготовления полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки 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	хранении полуфабрикатов; ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	204	163
Курсовая проект (работа)	-	-
Самостоятельная работа	6	
Практика, в т.ч.:	108	108
учебная	72	72
производственная	36	36
Промежуточная аттестация	6	
Всего	324	271

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	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа ²	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3, ПК. 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 3 ОК 4 ОК 7	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	90	72	90	90				
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3, ПК. 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 3 ОК 4 ОК 7	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	120	91	120	114		6		
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3, ПК. 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 3 ОК 4 ОК 7	Учебная практика	72						72	
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3, ПК. 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 3 ОК 4	Производственная практика	36							36

ОК 7									
	Промежуточная аттестация	6			6				
	Всего:	324	163	210	204	6		72	36

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
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3, ПК. 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 3 ОК 4 ОК 7, ОК 09
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		90	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Содержание		
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. 2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013). 3. Правила составления заявки на сырье. 4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 5. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	20	
	В том числе практической подготовки	4	
	Практическое занятие 1. Составление заявки на сырье		

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание	16	ПК 1.1 ОК 01-ОК 05; ОК 07; ОК 09
	1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ		
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов		
	3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде		
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними		
	В том числе практической подготовки	4	
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов		
	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению	Содержание		ПК 1.1 ОК 01-ОК 05; ОК 09, ОК 07
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	18	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов,		

полуфабрикатов из них	используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. 3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними		
	В том числе практической подготовки		
	Практическое занятие 4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	4	
	Практическое занятие 5. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки		
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Содержание		ПК 1.1 ОК 01-ОК 05; ОК 09 ОК 07
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них 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 В том числе практической подготовки	20	

	Практическое занятие 6. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	4	
	Практическое занятие 7. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы		
	Практическое занятие 8. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттер		
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			ПК 1.2 ОК 01-ОК 05; ОК 09, ОК 07
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		120	
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание		
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. 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	10	
	В том числе практической подготовки	5	
	Лабораторная работа 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов		

	Лабораторная работа 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатношпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)		
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	10	ПК 1.2 ОК 01-ОК 05; ОК 09, ОК 07
	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		
Тема 2.3	Содержание		

Приготовление полуфабрикатов из рыбы	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.	18	ПК 1.2 ОК 01-ОК 05; ОК 09, ОК 07
	В том числе практической подготовки	6	
	Лабораторная работа 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.		
	Лабораторная работа 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы		
	Лабораторная работа 5. Обработка нерыбного водного сырья		
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание 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.	16	ПК 1.2 ОК 01-ОК 05; ОК 09, ОК 07

	4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение		ПК 1.2 ОК 01-ОК 05; ОК 09, ОК 07
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание		
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	16	
	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.		
	В том числе практической подготовки	6	
	Лабораторная работа 6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.		ПК 1.2 ОК 01-ОК 05; ОК 09, ОК 07
	Лабораторная работа 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без		
Тема 2.6	Содержание	10	

Обработка домашней птицы, дичи, кролика	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.		ПК 1.2 ОК 01-ОК 05; ОК 09, ОК 07
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Написать тематику самостоятельной</i>	6	
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание		
	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из 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. 3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	16	
	В том числе практической подготовки	6	
	Лабораторная работа 8. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.		
	Лабораторная работа 9. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.		
Учебная практика 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.		72	

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, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.		

15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.		
Производственная практика Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 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. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос	36	
Промежуточная аттестация : Экзамен по ПМ	6	
Всего	324	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерские/зоны по видам работ: «Поварское дело» оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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 и/или электронные издания

1. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надикта. — 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>

2. 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, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302>

3. 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, 2024. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538614>

4. Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебное издание / Семичева Г. П. - Москва: Академия, 2023. - 240 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1. ОК 1-4 ОК 7	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: — 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);	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения

	– 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 повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – 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); – 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 инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 1.2. ОК 1-4 ОК 7	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:	
ПК 1.3 ОК 1-4 ОК 7	– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;	
ПК 1.4 ОК 1-4 ОК 7	– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора	

	методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике 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 обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	

Рабочая программа профессионального модуля

**«ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА»**

2025г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

- 1.1. *Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы*
- 1.2. *Планируемые результаты освоения профессионального модуля*

2. Структура и содержание профессионального модуля

- 2.1. *Трудоемкость освоения модуля*
- 2.2. *Структура профессионального модуля*
- 2.3. *Содержание профессионального модуля*

3. Условия реализации профессионального модуля

- 3.1. *Материально-техническое обеспечение*
- 3.2. *Учебно-методическое обеспечение*

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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 (п. 4.3.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 1	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 2	определять задачи для поиска информации;	номенклатура информационных источников,	

	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК 3	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 4	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 7	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	

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 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; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности,	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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;	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

	пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих 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	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов	

ПК 2.2.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, 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;	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,	подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранения, отпуске бульонов, отваров

	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	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	
ПК 2.3.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления супов;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; готовить лезоны; закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; соблюдать температурный и временной режим варки супов; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; определять степень готовности супов; доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;	температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке	

	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; 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		
ПК 2.4.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации

	соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; 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; охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; выбирать, применять, комбинировать различные методы	ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;	

	приготовления основных соусов и их производных; рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; доводить соусы до вкуса; проверять качество готовых соусов 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; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами	правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции техника порционирования, варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов	
ПК 2.5.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; выбирать, подготавливать	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	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с

	пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать; готовить овощные пюре; готовить начинки из грибов; определять степень готовности блюд и	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 приготовлении 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, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;	потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	гарниров из овощей и грибов; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; 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: 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,	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; 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; методы сервировки и подачи, температура	

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 подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к	подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	

	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		
ПК 2.6.	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,	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 из	приготовления, творческого оформления и подготовки к 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

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 издлий 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;	яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, 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 подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости; техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	отпуске продукции с прилавка/раздачи

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;	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	

	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 блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий		
ПК 2.7.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

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	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 водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;	разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

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,	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; 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; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения 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	закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	

	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		
ПК 2.8.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, 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	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 мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

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	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; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней	

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 шпаяках, 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	птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; 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; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности	

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

	разогревать блюда, кулинарные изделия, закуску 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, вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика		

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	286	229
Курсовая проект (работа)	-	-
Самостоятельная работа	20	
Практика, в т.ч.:	252	252
учебная	144	144
производственная	108	108
Промежуточная аттестация	12	
Всего	570	481

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	Курсовая проект (работа)	Самостоятельная работа ³	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1 -ПК 2.8 ОК 01 -ОК 04 ОК 7	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	122	93	116			6		
ПК 2.1 -ПК 2.8 ОК 01 -ОК 04 ОК 7	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	190	136	176			14		
ПК 2.1 -ПК 2.8 ОК 01 -ОК 04 ОК 7	Учебная практика	144						144	
ПК 2.1 -ПК 2.8 ОК 01 -ОК 04 ОК 7	Производственная практика	108							108
	Промежуточная аттестация	6							
	Всего:	570	229	292			20	144	108

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
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		122	
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание		ПК 2.1 -ПК 2.8 ОК 01 -ОК 04 ОК 7
	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	10	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание		ПК 2.1 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 7
	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 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	22	

	В т. ч, в форме практической подготовки:	10	
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре		
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.		
	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание		ПК 2.1 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 07
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение 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 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	26	
	В т. ч, в форме практической подготовки:	10	
	Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре		
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.		
Тема 1.4.	Содержание		

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	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 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	30	ПК 2.1 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 07
	В т. ч, в форме практической подготовки:	12	
	Практическое занятие 6. Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.		
	Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.		
	Практическое занятие 8. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Тематика</i>	6	

Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		176	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 2.1 Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание	8	ПК 2.2 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 07
	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров 2. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров 3. 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		

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента			ПК 2.3 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 07
	Содержание 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов 2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой	8	

	степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам 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 4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов 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		ПК 2.3 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 07 ПК 2.3 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 07
	В т. ч, в форме практической подготовки:	2	
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента		
Тема 2.3	Содержание		

Приготовление, 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. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 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	6	ПК 2.2 ПК 2.4 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 07
	В т. ч, в форме практической подготовки:	2	
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента		
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Содержание 1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения 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	6	ПК 2.2 ПК 2.4 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 07
	В т. ч, в форме практической подготовки:	4	
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов		
	Содержание		

Тема 2.5 Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. 2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	6	
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание 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. 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 3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. 4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных 5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных 6. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства	6	ПК 2.2 ПК 2.4 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 07 ПК 2.2 ПК 2.4 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 07

	7. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами		ПК 2.5 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 07
	В т. ч, в форме практической подготовки:	8	
	Практическое занятие 9. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции		
Тема 2.7 Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	Содержание		
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках 2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	4	
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	Содержание		
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов 2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	4	
	Содержание		

Тема 2.9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов 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. 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 4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов 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	12	ПК 2.5 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 07
	В т. ч, в форме практической подготовки:	8	
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов		
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов		

	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов		
Тема 2.10. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание 1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. 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. 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 4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. 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 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	16	ПК2.6 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 07

	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		ПК2.6 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 07
			ПК2.7 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 07
	В т. ч, в форме практической подготовки:	62	
	Лабораторное занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий		

Тема 2.11. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра 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. 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 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 6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения 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	12	ПК2.7 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 07

	В т. ч, в форме практической подготовки:	2	ПК2.8 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 07
	Практическое занятие 10. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов		
Тема 2.12. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание		
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. 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. 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	10	
	В т. ч, в форме практической подготовки:	2	
	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки		
	Содержание		

Тема 2.13. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья 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. 3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	8	
Тема 2.14. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание 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. 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. 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	8	ПК2.8 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 07

	подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 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 В т. ч. в форме практической подготовки:		
	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	6	
	Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы		
	Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья		
Тема 2.15. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание		
	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	8	
	Содержание		

Тема 2.16. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	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 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 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	8	
	В т. ч, в форме практической подготовки:	2	
	Лабораторное занятие 12. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде		

	Лабораторное занятие 13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде		
Тема 2.17. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание		
	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. 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 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. 4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	8	
	В т. ч, в форме практической подготовки:	4	

	Лабораторное занятие 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	14	
Учебная практика Виды работ: 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 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.		144	

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. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 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). 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. 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		
Производственная практика Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	108	

2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 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. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 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. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 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.).		

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		
<i>Промежуточная аттестация</i>	6	
<i>Всего</i>	570	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерские/зоны по видам работ: «Поварское дело», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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 и/или электронные издания

1. 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>

2. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное издание / Дубровская Н.И., Чубасова Е. В. - Москва: Академия, 2023. - 176 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

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/131009>

4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебное издание / Качурина Т.А. - Москва: Академия, 2023. - 160 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

5. 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, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302>

6. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное издание / Самородова И. П. - Москва: Академия, 2024. - 128 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

7. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное издание / Соколова Е. И. - Москва: Академия, 2024. - 288 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1. ОК 1-4 ОК 7	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: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); 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 повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей 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); 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 инструкциями, безопасная правка ножей;	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

	точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 1-4 ОК 7	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; 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); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; 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 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 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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда; аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность 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 блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос	

Рабочая программа профессионального модуля

**«ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

- 1.1. *Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы*
- 1.2. *Планируемые результаты освоения профессионального модуля*

2. Структура и содержание профессионального модуля

- 2.1. *Трудоемкость освоения модуля*
- 2.2. *Структура профессионального модуля*
- 2.3. *Содержание профессионального модуля*

3. Условия реализации профессионального модуля

- 3.1. *Материально-техническое обеспечение*
- 3.2. *Учебно-методическое обеспечение*

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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 (п. 4.3.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 1	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 2	определять задачи для поиска информации;	номенклатура информационных	

	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК 3	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 4	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 7	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	

ПК 3.1.	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 выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты,	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 подготовки производственного	подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	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	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; 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 приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;	

	регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад	правила оформления заявок на склад	
ПК 3.2.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; тереть хрен на терке и заливать кипятком;	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	приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче

	растирать горчичный порошок с пряным отваром; взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; готовить производные соуса майонез; корректировать вкусовые оттенки и вкус холодных соусов; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; 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	разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении 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	

	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		
ПК 3.3.	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	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;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при прилавке/раздачи

	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;	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; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; правила хранения салатов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске 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 поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 3.4.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;	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	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную 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;	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 приготовления 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	

	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; поддерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;	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	

	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок		
ПК 3.5.	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,	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	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

	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 приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, 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 рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного	

	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,	водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе 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	

	оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья		
ПК 3.6.	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,	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;	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

	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; 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	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления 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 мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;	

	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	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	

	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи		

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	224	179
Курсовая проект (работа)	-	-
Самостоятельная работа	8	
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	108	108
производственная	72	72
Промежуточная аттестация	12	
Всего	424	359

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	Курсовая проект (работа)	Самостоятельная работа ⁴	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1.- ПК 3.6 ОК 01 -ОК 04 ОК 7	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	80		56	70	68		4		
ПК 3.1.- ПК 3.6 ОК 01 -ОК 04 ОК 7	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	158		123	154	154		4		
ПК 3.1.- ПК 3.6 ОК 01 -ОК 04 ОК 7	Учебная практика	108							108	
ПК 3.1.- ПК 3.6 ОК 01 -ОК 04 ОК 7	Производственная практика	72								72
	Промежуточная аттестация	12								
	Всего:	424		179	224			8	108	72

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
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		70	
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента			
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	28	ПК 3.1 ОК 01- ОК 03, ОК 05, ОК 09
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. 2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. 3. Иновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	26	ПК 3.1 ОК 01- ОК 03, ОК 05, ПК 07, ОК 09
	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. 2. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.		

	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».		
	4. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос		
	В т. ч, в форме практической подготовки:	16	
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок		
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.		
	Практическое занятие 3. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>	4	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента (128 часов)		154	
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			
	Содержание		

Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	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 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.	24	ПК 3.2 ОК 01- ОК 03, ОК 05, ПК 07, ОК 09
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание 1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. 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.	26	ПК 3.3 ОК 01- ОК 03, ОК 05, ПК 07, ОК 09

	4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира		ПК 3.4 ОК 01- ОК 03, ОК 05, ПК 07, ОК 09
	В т. ч, в форме практической подготовки:	14	
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции		
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.		
	Содержание		

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. 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 Cook&Serve. 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.	28	ПК 3.5 ОК 01- ОК 03, ОК 05, ПК 07, ОК 09
	В т. ч, в форме практической подготовки:	16	
	Лабораторная работа 3-4. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями,		

	холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		
	Практическое занятие 4. Расчет количества сырья, выхода бутербродов		
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	Содержание 1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. 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.	30	
	В т. ч, в форме практической подготовки:	16	
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		

	Практическое занятие 5. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.		
	Практическое занятие 6. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания		
	самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>	4	
Учебная практика Виды работ: 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. 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 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. 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. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать 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.		108	
Производственная практика		72	

Виды работ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 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 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. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 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.		
Промежуточная аттестация	12	
Всего	424	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерские/зоны по видам работ: «Поварское дело», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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 и/или электронные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное издание / Анфимова Н.А. - Москва: Академия, 2024. - 400 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

2. Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва: КноРус, 2023. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: <https://book.ru/book/949430> — Текст: электронный.

3. 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, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302>

4. Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебное издание / Семичева Г. П. - Москва: Академия, 2023. - 240 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 3.1. ОК 1-4 ОК 7	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: — адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач,

	– 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 повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – 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); – 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 инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	оценка тестового контроля.
ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5 ПК 3.6 ОК 1-4 ОК 7	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;	

	– 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 приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, 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 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; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:	

	- соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; - аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность 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 блюда/изделия заданию, рецептуре — эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос	

Рабочая программа профессионального модуля

**«ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ,
НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

2025г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

- 1.1. *Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы*
- 1.2. *Планируемые результаты освоения профессионального модуля*

2. Структура и содержание профессионального модуля

- 2.1. *Трудоемкость освоения модуля*
- 2.2. *Структура профессионального модуля*
- 2.3. *Содержание профессионального модуля*

3. Условия реализации профессионального модуля

- 3.1. *Материально-техническое обеспечение*
- 3.2. *Учебно-методическое обеспечение*

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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. 4.3.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 1	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	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	

	действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 2	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 3	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 4	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 7	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	
ПК 4.1.	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	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,	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

	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	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 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	

	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	сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад	
ПК 4.2.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать	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;	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

	ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных 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; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, 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 подачи холодных сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов	

	подготавливать желатин, агар-агар; готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; 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	разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	

	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		
ПК 4.3.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд,	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; 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	десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, 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 подачи хгорячих сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного	

	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,	ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	

	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; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные горячие 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 горячих сладких блюд, десертов		
ПК 4.4.	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;	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	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

	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;	подачи холодных напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; правила, техника общения с потребителями; 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 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		
ПК 4.5.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков	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 учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; органолептические способы определения готовности;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы 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;	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; правила расчета с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	

	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		

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	260	208
Курсовая проект (работа)	-	-
Самостоятельная работа	20	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация	12	
Всего	436	410

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	Курсовая проект (работа)	Самостоятельная работа ⁵	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1.- ПК 4.5 ОК 01 -ОК 04 ОК 7	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	96	75	96	94		2		
ПК 4.1.- ПК 4.5 ОК 01 -ОК 04 ОК 7	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов	190	133	190	166		18		
ПК 4.1.- ПК 4.5 ОК 01 -ОК 04 ОК 7	Учебная практика	72	72					72	
ПК 4.1.- ПК 4.5 ОК 01 -ОК 04 ОК 7	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	6							
	Всего:	436	208	286	260		20	72	72

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
Раздел 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		94	
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента			
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	20	ПК 4.1 ОК 01, ОК 02, ОК 09
	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.		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и	Содержание	38	ПК 4.1 ОК 01, ОК 02, ОК 09
	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. 2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.		

горячих десертов, напитков	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		
	В т. ч, в форме практической подготовки:	36	
	Практическое занятие 1-2. 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. 2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.		
	Практическое занятие 3-4. 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента. 4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих и сладких блюд, напитков		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>	2	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		166	
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких	Содержание		ПК 4.2 ОК 01, ОК 02, ОК 09
	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	24	

блюд, десертов разнообразного ассортимента	промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд. 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, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого. 4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд 5. 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 обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	В т. ч. в форме практической подготовки:	16	
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд		

	(желе, мусса, самбука. Крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования		
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.		

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	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. 1. 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, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.). 2. 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. 3. 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).	26	ПК 4.3 ОК 01, ОК 02, ОК 09

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14	ПК 4.4, ОК 02 ОК 7 ОК 09
	Практическое занятие 5. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд		
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)		
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов, в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.		
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Содержание		
	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. 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 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. 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	26	

	на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		ПК 4.5 ОК 02 ОК 7 ОК 09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16	
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков		
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание 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. 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).	22	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	22	

	Практическое занятие 6. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков		
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>	18	
Учебная практика Виды работ: 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. 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 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 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 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. 8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального		72	

расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 9.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10.Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 11.Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 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. 13.Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 14.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 16.Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 17.Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 18.Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 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).		

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.		
Производственная практика Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 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. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 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. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	72	

7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 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.). 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		
Промежуточная аттестация	6	
Всего	436	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерские/зоны по видам работ: «Кондитерское дело», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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 и/или электронные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное издание / Анфимова Н.А. - Москва: Академия, 2024. - 400 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

2. Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва: КноРус, 2023. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: <https://book.ru/book/949430> — Текст: электронный.

3. Ермилова С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебное издание / Ермилова С. В. - Москва : Академия, 2023. - 336 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

4. Оганесянц Л. А. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.]; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151691>

5. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков: учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-7908-5. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167187>

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 4.1. ОК 1-4 ОК 7	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: — адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных

	работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – 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 повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации 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); – 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 инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 1-4 ОК 7	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;	

	– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – 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); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – 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; – 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;	

	– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи; - аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность 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 блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	

Рабочая программа профессионального модуля

**«ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

- 1.1. *Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы*
- 1.2. *Планируемые результаты освоения профессионального модуля*

2. Структура и содержание профессионального модуля

- 2.1. *Трудоемкость освоения модуля*
- 2.2. *Структура профессионального модуля*
- 2.3. *Содержание профессионального модуля*

3. Условия реализации профессионального модуля

- 3.1. *Материально-техническое обеспечение*
- 3.2. *Учебно-методическое обеспечение*

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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. 4.3.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 1	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	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	

	(самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 2	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 3	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 4	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 7	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	

	профессиональной деятельности по профессии	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	
ПК 5.1.	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 частей	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	подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

	технологического оборудования; обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать 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 труда выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (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 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; 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;	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,	приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов

	использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, 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;	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	

	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 по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов		
ПК 5.3.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на

	хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований 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;	дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, 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, хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий	вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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	и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	

	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; 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	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;	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

	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	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 разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток базовый словарный запас на иностранном языке;	

	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	техника общения, ориентированная на потребителя	
ПК 5.5.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать	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;	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при

	ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; 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,	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 отделочных полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;	отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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	правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	382	304
Курсовая проект (работа)	-	-
Самостоятельная работа	20	
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация	6	
Всего	550	448

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 ⁶	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 5.1.- ПК 5.5 ОК 01 -ОК 04 ОК 7	Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	150	118	150	148			2		
ПК 5.1.- ПК 5.5 ОК 01 -ОК 04 ОК 7	Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	252	146	252	234			18		
ПК 5.1.- ПК 5.5 ОК 01 -ОК 04 ОК 7	Учебная практика	72	72						72	
ПК 4.1.- ПК .5 ОК 01 -ОК 04 ОК 7	Производственная практика	72	72							72
	Промежуточная аттестация	4								
	Всего:	550	408	402	216			20	72	72

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
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		148	
МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание 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.	28	ПК 5.1 ПК 5.2 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 07
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	Содержание 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	38	ПК 5.2 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 07

кондитерских изделий	подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	20	
	Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	Практическое занятие 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание		ПК 5.2 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 07
	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. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. 3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	40	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	22	

		Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья		
		В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>	2	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			234	
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание			ПК 5.2 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 07
	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.		12	
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.			
	3. Оценка их качества.			
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.				ПК 5.2 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 07
	Содержание			

	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. 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. 3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для 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. 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. 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.	12	ПК 5.2 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 07

Тема 2.3. Приготовление глазури	Содержание		ПК 5.2 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 07
	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазировании 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. 2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	8	
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Содержание	20	ПК 5.2 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 07
	1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условиям и срокам хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 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, условиям и срокам хранения.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
Тема 2.5 Приготовление сахарной мастики и марципана	Практическое занятие 5. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика		ПК 5.2 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 07
	Содержание		
	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условиям и срокам хранения. 2. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	12	
	Содержание		

Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	8	ПК 5.2 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 07
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	Лабораторная работа 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Содержание		ПК 5.3 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 07
	1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	8	
Тема 2.8. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание		ПК 5.3 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 07
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. 2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	8	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
Тема 2.9. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание		
	1. 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.	8	

	2. 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		ПК 5.3 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 07
Тема 2.10. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание		
	1. 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. 2. 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.	18	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	Практическое занятие № 6. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба		
Тема 2.11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения 2. 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	10	ПК 5.3 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 07

	В том числе практических занятий и лабораторных работ		6	ПК 5.3 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 07
	Лабораторная работа №2. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста			
	Лабораторная работа № 3. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста			
Тема 2.12. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Содержание			ПК 5.5 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 07
	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании .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		16	
Тема 2.13. Изготовление и оформление пирожных	Содержание			ПК 5.5 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 07
	1. 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. 2. 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. 3. 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.		24	

	4. 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. 5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. 6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. 7. 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.		ПК 5.5 ОК 01-ОК 05; ОК 09; ОК 07
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Лабораторная работа № 11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных		

Тема 2.14. Изготовление и оформление тортов	Содержание 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. 2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической 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.	24	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов		

	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>	18	
Учебная практика Виды работ: 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. 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. 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 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.		72	

12.Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14.Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16.Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 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). 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. 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		
Производственная практика Виды работ: 1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов,	72	

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. 4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделия разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 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. 6.Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8.Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 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. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Промежуточная аттестация	4	
Всего	550	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерские/зоны по видам работ: «Хлебопечение», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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 и/или электронные издания

1. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 334 с. — ISBN 978-5-4488-1068-8. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/135501.html>

2. Ермилова С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебное издание / Ермилова С. В. - Москва : Академия, 2023. - 336 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

3. Ермилова С. В. Торты, пирожные и десерты: учебное издание / Ермилова С. В., Соколова Е. И. - Москва : Академия, 2018. - 80 с. (Профессиональная подготовка рабочих и служащих). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст : электронный

4. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44337-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/220502>

5. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур / З. Г. Скобельская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-507-45902-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/291203>

6. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 428 с. — ISBN 978-5-507-47108-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/328556>

7. Чижилова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижилова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510044>

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1. ОК 1-4 ОК 7	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера 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 кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – 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); – 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 инструкциями, безопасная подготовка инструментов;	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

	– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5 ОК 1-4 ОК 7	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – 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); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских 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 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, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских 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	

Рабочая программа профессионального модуля

ПМ 06. Освоение профессии рабочего 16472 Пекарь

Содержание

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

- 1.1. *Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы*
- 1.2. *Планируемые результаты освоения профессионального модуля*

2. Структура и содержание профессионального модуля

- 2.1. *Трудоемкость освоения модуля*
- 2.2. *Структура профессионального модуля*
- 2.3. *Содержание профессионального модуля*

3. Условия реализации профессионального модуля

- 3.1. *Материально-техническое обеспечение*
- 3.2. *Учебно-методическое обеспечение*

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы Целью реализации рабочей программы профессионального модуля ПМ 06. Освоение профессии рабочего 16472 Пекарь является формирование профессиональных компетенций, обеспечивающих получение соответствующей квалификации по профессии рабочего 16472 «Пекарь». Программа направлена на профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего «Пекарь».

По результатам профессионального обучения и успешной сдачи квалификационного экзамена слушателю присваивается квалификация «Пекарь» (2-3 квалификационного разряда), что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего, должности служащего).

1.2. Планируемые результаты обучения Программа разработана в соответствии с профессиональным стандартом «Пекарь» (утвержден приказом Минтруда России от 1 декабря 2015 г. N 914н.

В результате освоения программы профессионального обучения у слушателя должны быть сформированы компетенции:

Профессиональные компетенции	
ПК 6.1	Составление рецептуры хлебобулочных изделий
ПК 6.2.	Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
ПК 6.3.	Формовка хлебобулочных изделий
ПК 6.4.	Выпечка хлебобулочных изделий
Общие компетенции	
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-

	нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464)

Иметь практический опыт в:

- разработке меню /ассортимента хлебобулочной продукции
- составлении заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции
- подготовке товарных отчетов по хлебобулочному производству
- обучении помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции
- оценке имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации
- контроле подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции
- составлении заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции
- оценке имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации
- заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
- замешивание и формовка теста вручную и на специальном оборудовании
- выпечке несдобных хлебобулочных изделий, сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
- выпечке сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий
- выпечке праздничных тортов, сложных видов печения

Знать:

Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента

Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента

Способы организации питания, в том числе диетического

Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов

Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации

Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям

Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты

Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания

Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента

Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента

Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции

Базовую температуру теста для расчета температуры воды для замеса

Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке

Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции

Специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции

Уметь:

Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения

Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции

Применять приемы смешанной закваски

Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента

Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий

Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе

Применять различные способы замесов

Определять дефекты теста

Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции

Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий

Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий

Технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения

2. Структура и содержание программы

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	62	50
Курсовая проект (работа)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	-	-
производственная	72	72
Промежуточная аттестация	2	
Всего	136	122

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.
		62
МДК 06.01 Освоение профессии рабочего 16472 Пекарь		
Тема 1. Подготовка и дозировка сырья для изготовления хлеба и	Содержание 1. Характеристика и подготовка сырья. 2. Виды и характеристика основного сырья для производства хлеба и хлебобулочных изделий	4

хлебобулочных изделий.	3. Виды и характеристика дополнительного сырья для производства хлеба и хлебобулочных изделий 4. Хранение сырья. Правила и условия хранения сырья Требования к качеству сырья и материалов, показатели качества сырья 6. Подготовка основного сырья к пуску в производство: муки, воды, дрожжей, соли 7. Подготовка дополнительного сырья к пуску в производство: сахара, яиц, молочных продуктов, жиров, патоки, изюма и т.д 8. Взаимозаменяемость сырья. Требования и нормы. 9. Требования в складские помещения. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.4.545-96 10. Организация рабочего места пекаря	
Тема 2.	Содержание	8
Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам	1. Характеристика полуфабрикатов хлебопекарного производств 2. Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации цеха. Правила организации работ в цеху 3. Технология производства дрожжей. Способы изменения температуры дрожжей. Методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы; методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей 4. Характеристика и приготовление заквасок. 5. Характеристика и приготовление заварок 6. Характеристик и приготовление опары	
	В том числе практическая подготовка	4
	Лабораторная работа № 1 Методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы; методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей	
Тема 3.	Содержание	6
Основы приготовления теста из пшеничной муки	. 1. Замес и образование теста. Процессы, происходящие при замесе и образование теста. 2. Виды замесов теста и их характеристика 3. Разрыхление и брожения теста. Способы разрыхления теста. Процессы, происходящие при брожении теста. 4. Виды рецептур: унифицированная и производственная рецептура, назначение и применение. 5. Приготовление теста из пшеничной муки однофазным способом. 6. Способы приготовления теста из пшеничной муки однофазным способом. Преимущества и недостатки разных способов приготовления тест 7. Приготовления пшеничного теста безопасным способом. Ведение технологического процесса 8. Приготовления теста ускоренным способом. Ведение технологического процесса.	
	В том числе практическая подготовка	4

	Лабораторная работа № 2 Виды рецептур: унифицированная и производственная рецептура, назначение и применение	
Тема 4.. Основы приготовления теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки	Содержание 1. Особенности и способы приготовления ржаного теста. 2. Особенности и способы приготовления теста. из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. 2. Приготовление теста на заквасках. Ведение технологического процесс 3. Приготовление заквасок. 4. Приготовление теста с использованием заварок. Ведение технологического процесса 5. Приготовление заварок. 6. Приготовление теста с использованием подкислителей. Ведение технологического процесса. Виды и характеристика подкислителей.	6
	В том числе практическая подготовка	2
	Лабораторная работа № 3 Приготовление теста на заквасках. Ведение технологического процесс	
	Содержание	6
Тема 5. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба	1. Ассортимент, классификация, пищевая ценность простых хлебобулочных изделий и хлеба. 2. Способы выпечки. Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке 3. Подготовка хлебобулочных изделий к реализации. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.4.545-9 4. Приготовление теста для хлебобулочных изделий: батоны, булки, сайки. Особенности разделки теста, формования, выпечки и упаковки 5. Приготовление теста для хлебобулочных изделий: плетённые изделия, калачи, ситники. Особенности разделки теста, формования, выпечки и упаковки. 6. Приготовление теста для хлебобулочных изделий: булочная мелочь. Особенности разделки теста, формования, выпечки и упаковки 7. Приготовление теста для хлебобулочных изделий: сдобная мелочь. Особенности разделки теста, формования, выпечки и упаковки. 8. Приготовление теста для хлебобулочных изделий: любительские изделия. Особенности разделки теста, формования, выпечки и упаковки 9. Расчет сырья. 10. Решение задач. 11. Составление рецептур	
	В том числе практическая подготовка	2
	Практическое занятие №1 Расчет сырья. Практическое занятие №2 Решение задач. Практическое занятие №3 Составление рецептур	

	Содержание	6
Тема 6. Особенности приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	1.Классификация сдобных хлебобулочных изделий, краткая характеристика. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления теста. 2. Требования безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба 3. Ассортимент и характеристика национальных видов праздничного хлеба. 4. Современные технологии приготовления сдобных хлебобулочных изделий 5. Способы замешивания теста. Замешивание сдобного теста на опаре Замешивание теста на различных видах муки на дрожжах и закваск 6. Замешивание пресного теста для отделки, прослаивание дрожжевого теста 7. Разделка теста, формование изделий, выпечка. Способы разделки теста 8. Формовка изделий, оформление изделий, расстойка. Выпечка на листах и формах, охлаждение, дополнительная отделка.	
	В том числе практическая подготовка	2
	Лабораторная работа № 4 Замешивание сдобного теста на опаре Лабораторная работа № 5 Замешивание теста на различных видах муки на дрожжах и заквасках	
	Содержание	6
Тема 7. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий	1.Приготовление сдобы Обыкновенной. Особенности приготовления. Технология приготовления, способы формования. Правила выпечки. Подготовка к реализации 2.Приготовление сдобы Выборгской Особенности приготовления. Технология приготовления, способы формования. Правила выпечки. Подготовка к реализации 3.Приготовление сдобы Венской Особенности приготовления. Технология приготовления, способы формования. Правила выпечки. Подготовка к реализации 4.Приготовление слойки сдобной Особенности приготовления. Технология приготовления, способы формования. Правила выпечки. Подготовка к реализации.	
	Содержание	6
Тема 8. Приготовление праздничного хлеба	1.Приготовление праздничного хлеба. Особенности приготовления. Технология приготовления, способы формования. Правила выпечки. Подготовка к реализации 2.Способы приготовления и отделки сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: сдобы обыкновенной, сдобы выборгской, кексов, дрожжевой ромовой бабы, пирога «Невского», пирога «Лакомка», пирога домашнего с маком, каравайчиков, слоек, слоеных плетенок, слоеных венков 3.Температурный режим и правила приготовления разных типов сдобных хлебобулочных изделий и праздничного	

	хлеба. Варианты комбинирования различных способов приготовления хлебобулочных изделий и хлеба 4.Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба. Варианты оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеб 5.Требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба 6.Приготовление каравая. Особенности приготовления. Технология приготовления, способы формования. Правила выпечки. Подготовка к реализации 7.Приготовление куличей. Особенности приготовления. Технология приготовления, способы формования. Правила выпечки. Подготовка к реализации 8.Составление и оформление рецептуры для приготовления праздничного хлеба.	
	В том числе практическая подготовка	2
	Практическое занятие №4 Составление и оформление рецептуры для приготовления праздничного хлеба.	
	Квалификационный экзамен по профессии с присвоением разряда	6
	Итого	62

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория Поварское дело «Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь» оснащена в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Учебники и учебные пособия:

1. А.Я. Олейникова, Л. М. Аксенова, Г.О. Магомедова Технология кондитерских изделий, Издательство: Санкт -Петербург РАПП, 2021 г., 672 стр.
2. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий Учебное пособие ,Издательство: Академия 2021 г., 480 стр.
3. Лурье И.С. Технология кондитерского производства, Издательство: Агропромиздат, 2020 г., 399 стр.
4. Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебное пособие для среднего профессионального образования. Издательский центр «Академия» 2022 – 304 с. 6 изд.

5. Т.И. Шестакова Кондитер – профессионал: Учебное пособие, Издательство «Дашков и К» 2021 – 400 с

6. Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебное пособие для среднего профессионального образования. Издательский центр «Академия» 2020 – 304 с. 7 изд.

7. Мазепа Е.В. Практикум для кондитера Учеб. Пособие: Феникс 2020 – 384 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий Учебное пособие ,Издательство: Академия 2021 г., 480 стр.

2. Лурье И.С. Технология кондитерского производства, Издательство: Агропромиздат, 2022 г., 399 стр.

3. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;

4. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;

5. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276); Справочники: 1. Приданцева Е.И., Щепин Л.Н. Справочник работника общественного питания. М.: Экономика, 2022. – 287 с.

Интернет-ресурсы: 1.<http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
2.<http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
3.<http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности 4.<http://tourlib.net/restoran.htm>
- Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
5.<http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном» 6. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 6.1 Составление рецептуры хлебобулочных изделий	Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе	Текущий контроль: - выполнение заданий; - интерпретация результатов наблюдений за ходом практических занятий; Промежуточный контроль:
	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования,	

ПК.6.2 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе. Подбор и подготовка сырья Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции	- дифференцированный зачет
ПК.6.3 Формовка хлебобулочных изделий	Деление теста на куски заданной массы и придание им определённой формы. Проведение предварительной (промежуточной) расстойки. Работа с полуфабрикатами из замороженного теста. Укладка сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы. Смазывание и отделка поверхности полуфабрикатов. Контроль качества окончательной расстойки и полуфабрикатов. Устранение дефектов тестовых заготовок различными способами.	
ПК.6.4 Выпечка хлебобулочных изделий	Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.7
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

Индекс УП/ПП	ПМ (индекс, наименование)	Вид практики (учебная/ производственная)	Семестр	Объем в часах
УП. 01	ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Учебная практика	3	72
УП.02	ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Учебная практика	4	144
УП.03	ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Учебная практика	4,5	108
УП.04	ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Учебная практика	5	72
УП.05	ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных	Учебная практика	6	72

	кондитерских изделий разнообразного			
		Всего УП		468
ПП.01	ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Производственная практика	3	36
ПП.02	ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Производственная практика	4	108
ПП.03	ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Производственная практика	5	72
ПП.04	ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Производственная практика	6	72
ПП.05	ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Производственная практика	6	72
ПП.06	ПМ 06 Освоение профессии рабочего (одной или несколько)	Производственная практика	6	72
		Всего ПП		432
		Итого практики		900

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.01 ПМ 01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

УП.02 ПМ 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

УП.03 ПМ 03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

УП.04 ПМ 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

УП.05 ПМ 05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.2 Планируемые результаты освоения учебной практики

1.3 Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Трудоемкость освоения учебной практики

2.2 Структура учебной практики

2.3 Содержание учебной практики

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Материально-техническое обеспечение учебной практики

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.3 Общие требования к организации учебной практики

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

УП. 01	ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов МДК01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.02	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.04	ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента МДК.04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
УП.05	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	МДК.05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК.05.02 Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для

		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Учебная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
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 для блюд, кулинарных изделий из 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, кролик
ПК2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика 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

ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 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.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков 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

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности:

ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ВД 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ВД 4. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.2 Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Практический опыт: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями. Умения: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов,
ВД.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Практический опыт: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями. Умения: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения

	пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
ВД.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Практический опыт подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционирование (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями Умения: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
ВД.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Практический опыт подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционирование (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями. Умения: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и

	применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
ВД.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Практический опыт подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционирование (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями. Умения: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УП. 01	72	Рассредоточено	3	Комплексный диф. зачет
УП. 02	144	Рассредоточено	4	Комплексный диф. зачет
УП.03	108	Рассредоточено	4,5	Комплексный диф. зачет
УП.04	72	Рассредоточено	5	Комплексный диф. зачет
УП.05	72	Рассредоточено	6	Комплексный диф. зачет
Всего УП	468	X	X	X

2.2 Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионально го модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП. 01. ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				72
ПК1.1 ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4	Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Тема 1.1. Введение. Техника безопасности Охрана труда.	6
			Тема 1.2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из овощей и грибов	18
			Тема 1.3 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы	12
			Тема 1.4 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из нерыбного водного сырья	12

			Тема 1.5 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса	12
			Тема 1.6 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из домашней птицы, дичи и кролика	12
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				72
УП. 02 ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				144
ПК2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК2.4, ПК2.5 ПК2.6 ПК2.7 ПК2.8	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ВД.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента	Тема 1.1 Оценка наличия и качества продуктов, организация хранения и оформление заявок на продукты	12
			Тема 1.2 Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость. Изменение закладки продуктов.	12
			Тема 1.3 Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	12
			Тема 1.4 Выбор с учетом способа приготовления технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды	12
			Тема 1.5 Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос	12

			Тема 1.6 Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче	12
			Тема 1.7 Хранение свежеприготовленных, охлажденных, замороженных кулинарных изделий, закусок	12
			Тема 1.8 Разогрев охлажденных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок	12
			Тема 1.9 Разогрев замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок	12
			Тема 1.10 Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	12
			Тема 1.11 Расчет стоимости супов, кулинарных изделий, закусок	12
			Тема 1.12 Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	12
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ				144
УП.03 ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				108
ПК3.1, ПК3.2, ПК3.3, ПК3.4, ПК3.5 ПК3.6	Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных	ВД.03.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Тема 1.1 Приготовление открытых бутербродов.	6
			Тема 1.2 Приготовление закрытых бутербродов	6
			Тема 1.3 Приготовление закрытых сладких и горячих бутербродов	6

изделий и закусок разнообразного ассортимента Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		Тема 1.4. Приготовление салатов из сырых овощей..	12
		Тема 1.5. Приготовление салатов из вареных овощей, винегретов.	12
		Тема 1.6. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов	6
		Тема 1.7. Приготовление салатов из мяса и птицы.	6
		Тема 1.8. . Приготовление салатов-коктейлей	6
		Тема 1.9. Приготовление гарниров и соусов для холодных блюд и закусок	6
		Тема 1.10 Приготовление закусок из овощей и грибов	6
		Тема 1.11 Приготовление закусок из яиц.	6
		Тема 1.12 Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы..	6
		Тема 1.13 Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы	6
		Тема 1.14 Украшение сложных холодных блюд и закусок	6
		Тема 1.15 Украшение сложных холодных блюд и закусок из овощей, яиц, масла и желе.	
		Тема 1.16 Приготовление заливных холодных блюд из рыбы	6
		Тема 1.17 Приготовление горячих закусок из рыбы,	6
		Тема 1.18	6

			Приготовление горячих закусок из мяса, птицы	
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ	108
УП 04. ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				72
ПК4.1, ПК4.2, ПК4.3, ПК4.4, ПК4.5	Раздел1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента Раздел2. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ВД.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Тема 1.1 Оценка наличия, качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов	6
			Тема 1.2 Оформление заявок на продукты, расходные материалы	6
			Тема 1.3 Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	6
			Тема 1.4 Комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов,	6
			Тема 1.5 Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд	6
			Тема 1.6 Приготовление, оформление холодных десертов	6
			Тема 1.7 Приготовление, оформление холодных и горячих региональных сладких блюд	6
			Тема 1.8 Приготовление, оформление горячих десертов	6
			Тема 1.9 Приготовление, оформление холодных и горячих сладких напитков	6
			Тема 1.10	6

			Безопасная эксплуатация технологического оборудования	
			Тема 1.11 Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление	6
			Тема 1.12 Оценка качества холодных и горячих десертов	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ	72
УП 05 ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				72
ВД.5.1 ВД.5.2 ВД.5.3 ВД.5.4 ВД.5.5	Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ВД 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6
			Тема 1.2 Организация и техническое оснащение	6
			Тема 1.3 Приготовление отделочных полуфабрикатов	6
			Тема 1.4 Приготовление глазури	6
			Тема 1.5 Приготовление, и подготовка к использованию кремов	6
			Тема 1.6 Приготовление сахарной мастики и марципана	6
			Тема 1.7 Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	6
	Раздел 2 Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			

			Тема 1.8 Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских разнообразного ассортимента	6
			Тема 1.9 Изготовление и оформление пирожных	12
			Тема 1.10 Изготовление и оформление тортов	12
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ	72

2.3 Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
УП.01. ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		72
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов Раздел 1 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
Тема 1.1. Введение. Техника безопасности Охрана труда.	Содержание изучение техники безопасности и охраны труда	6
Тема 1.2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из овощей и грибов	Содержание Оценивать наличие, проверять годность овощей и грибов органолептическим способом. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов корнеплоды (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. Нарезать вручную и механическим способом различными формами овощи и грибы. Оценивать качество обработанных овощей и грибов органолептическим способом. Охлаждать, замораживать, вакуумировать овощи и грибы. Хранить обработанные овощи и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	18
Тема 1.3 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы	Содержание Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). Хранить обработанную рыбу в охлажденном и замороженном виде.	12

	Порционировать (комплектовать) обработанное сырье. 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. Хранить полуфабрикаты из рыбы в охлажденном и замороженном виде. Порционировать (комплектовать) полуфабрикаты из рыбы. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	
Тема 1.4 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из нерыбного водного сырья	Содержание Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, продукции нерыбного водного сырья. Размораживать. Обрабатывать различными методами. Хранить обработанное сырье в охлажденном и замороженном виде. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье. Готовить полуфабрикаты из нерыбного водного сырья. Хранить полуфабрикаты из нерыбного водного сырья в охлажденном и замороженном виде. Порционировать (комплектовать) полуфабрикаты. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	12
Тема 1.5 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса	Содержание Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед обработкой. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов. Хранить обработанное мясо, мясные продукты и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.	12

	Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	
Тема 1.6 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из домашней птицы, дичи и кролика	Содержание Оценивать наличие, проверять качество домашней птицы, дичи и кролика перед обработкой. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами. Готовить полуфабрикаты из домашней птицы, дичи и кролика Хранить обработанное мясо домашней птицы, дичи и кролика, и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
УП 02. ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		144
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 1.1 Оценка наличия и качества продуктов, организация хранения и оформление заявок на продукты	Содержание Оценка наличия и качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов Организация хранения продуктов до момента использования в соответствии с требованиями Оформление заявок на продукты, расходные материалы	12
Тема 1.2 Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость.	Содержание Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	12

Изменение закладки продуктов.	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок	
Тема 1.3 Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления кулинарных изделий, закусок	12
Тема 1.4 Выбор с учетом способа приготовления технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды	Содержание Выбор с учетом способа приготовления технологического оборудования. Выбор с учетом способа приготовления производственного инвентаря Выбор с учетом способа приготовления инструментов, посуды	12
Тема 1.5 Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос	Содержание Оценка качества готовых супов, перед отпуском, упаковкой на вынос. Оценка качества горячих блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Оценка качества кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.	12
Тема 1.6 Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче	Содержание Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче Охлаждение и замораживание кулинарных изделий, закусок Охлаждение и замораживание полуфабрикатов	12
Тема 1.7 Хранение свежеприготовленных, охлажденных, замороженных кулинарных изделий, закусок	Содержание Хранение свежеприготовленных кулинарных изделий, закусок Хранение охлажденных кулинарных изделий, закусок Хранение замороженных кулинарных изделий, закусок	12
Тема 1.8 Разогрев охлажденных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание Разогрев охлажденных закусок Разогрев охлажденных готовых блюд Разогрев охлажденных кулинарных изделий	12
Тема 1.9 Разогрев замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание Разогрев замороженных готовых блюд Разогрев замороженных кулинарных изделий Разогрев замороженных закусок	12
Тема 1.10	Содержание	12

Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование горячих блюд с учетом требований по безопасности Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование кулинарных изделий с учетом требований по безопасности Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование закусок с учетом требований по безопасности	
Тема 1.11 Расчет стоимости супов, кулинарных изделий, закусок	Содержание Расчет стоимости супов Расчет стоимости кулинарных изделий Расчет стоимости закусок	12
Тема 1.12 Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе кулинарных изделий, закусок	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
УП 03 ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		108
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 1.1 Приготовление открытых бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание Охрана и гигиена труда. Правила техники безопасности. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление открытых бутербродов, применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Подготовка бутербродов для подачи. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6

Тема 1.2 Приготовление закрытых бутербродов	Содержание . Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление закрытых бутербродов (сэндвичи, бутербродные тортики, калорийные, паштетные) применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно- гигиенические режимы. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении закрытых бутербродов	6
Тема 1.3 Приготовление закрытых сладких и горячих бутербродов	Содержание Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству закрытых сладких и горячих бутербродов. Приготовление закрытых сладких и горячих бутербродов применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, подготовке бутербродов для подачи. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6
Тема 1.4 Приготовление салатов из сырых овощей.	Содержание Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству салатов из сырых овощей. Приготовление салатов из сырых овощей. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой	6

	продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности салатов из сырых овощей для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов из сырых овощей с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	
Тема 1.5 Приготовление салатов из вареных овощей, винегретов.	Содержание . Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству салатов из вареных овощей, винегретов. Приготовление салатов из вареных овощей и винегреты. Использование различных технологий приготовления салатов из вареных овощей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности салатов из вареных овощей для подачи. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов из вареных овощей с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6
Тема 1.6 Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов	Содержание Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству салатов из рыбы и морепродуктов Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов (рыбный, деликатесный, с морепродуктами). Использование различных технологий приготовления салатов из рыбы и морепродуктов с учетом качества и	6

	требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности салатов из рыбы и морепродуктов для подачи. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	
Тема 1.7 Приготовление салатов из мяса и птицы	Содержание Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству салатов мяса и птицы Приготовление салатов из мяса и птицы (мясной, «Столичный», «Цезарь», салаты из птицы). Использование различных технологий приготовления салатов из мяса и птицы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности салатов для подачи. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6
Тема 1.8 Приготовление салатов-коктейлей	Содержание Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству салатов-коктейлей Приготовление салатов-коктейлей (закусочных и десертных). Использование различных технологий приготовления салатов-коктейлей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности салатов-коктейлей для подачи	6
Тема 1.9	Содержание	6

Приготовление гарниров и соусов для холодных блюд и закусок.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству гарниров и соусов для холодных блюд и закусок. Приготовление соусов для овощных, фруктовых салатов; рыбным и мясным холодным блюдам, и закускам. Определение степени готовности соусов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	
Тема 1.10 Приготовление закусок из овощей и грибов	Содержание Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. Приготовление закусок (икра кабачковая, грибная; рулетики из овощей; помидоры, кабачки, перец фаршированные и т.п.). Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок из овощей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности закусок. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6
Тема 1.11 Приготовление закусок из яиц.	Содержание Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из яиц. Приготовление закусок из яиц (яйца фаршированные, омлет с кабачками и т.п.). Использование различных технологий приготовления закусок из яиц с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.	6

	Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок	
Тема 1.12 Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы..	Содержание Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок из рыбы. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы (сельдь рубленая с гарниром, форшмак, рыба жареная под маринадом, студни и т.п.). Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности закусок.	6
Тема 1.13 Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы	Содержание Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок из мяса, птицы. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов (мясо отварное с гарниром, мясной хлеб в форме, студни). Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов с учетом качества, и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности закусок. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6
Тема 1.14 Украшение сложных холодных блюд и закусок	Содержание Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья, используемого для оформления. Выполнение украшений из цитрусовых, косточковых и семечковых фруктов и экзотических плодов.	6

	Соблюдение температурного и временного режима при хранении	
Тема 1.15 Украшение сложных холодных блюд и закусок из овощей, яиц, масла и желе.	Содержание Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья, используемого для оформления. Выполнение украшений из овощей, яиц, масла и желе. Соблюдение температурного и временного режима при хранении	6
Тема 1.16 Приготовление заливных холодных блюд из рыбы	Содержание Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству заливных холодных блюд из рыбы Приготовление рыбы заливной, морепродукты заливные. Приготовление холодных блюд применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности блюд подготовка для подачи. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6
Тема 1.17 Приготовление горячих закусок из рыбы	Содержание Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление рыбы по- Волжски, жульена из рыбы, креветок в чесночном соусе и т.п. Приготовление горячих закусок применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи. оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6

Тема 1.18 Приготовление горячих закусок из мяса, птицы	Содержание Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление горячих закусок жульены, люля-кебаб. Приготовление горячих закусок применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
УП 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		72
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		
Тема 1.1 Оценка наличия, качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Содержание Охрана и гигиена труда. Правила техники безопасности. 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. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	6
Тема 1.2	Содержание	6

Оформление заявок на продукты, расходные материалы	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	
Тема 1.3 Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Содержание Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.	6
Тема 1.4. Комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов,	Содержание 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	6
Тема 1.5. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд	Содержание 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	6
Тема 1.6. Приготовление, оформление холодных десертов	Содержание Приготовление, оформление холодных десертов в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	6
Тема 1.7. Приготовление, оформление холодных и горячих региональных сладких блюд	Содержание Приготовление, оформление холодных и горячих региональных сладких блюд с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6
Тема 1.8.	Содержание	6

Приготовление, оформление горячих десертов	Приготовление, оформление горячих десертов с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
Тема 1.9. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких напитков	Содержание Приготовление, оформление холодных и горячих сладких напитков с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	6
Тема 1.10. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление	Содержание 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.	12
Тема 1.11 Оценка качества холодных и горячих десертов	Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
УП 05. ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		72
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Тема 1.1	Содержание	6

Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение.	Содержание Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6
Тема 1.3 Приготовление отделочных полуфабрикатов	Содержание Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. 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 Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе.	6
Тема 1.4 Приготовление глазури	Содержание Приготовление глазури сырцовой для глазировании поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури.	6
Тема 1.5 Приготовление, и подготовка к использованию кремов	Содержание Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим	6

	приготовления, последовательность выполнения технологических операций.	
Тема 1.6 Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание Приготовление сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения	6
Тема 1.7 Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание 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.	6
Тема 1.8 Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских разнообразного ассортимента	Содержание Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, 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	6
Тема 1.9 Изготовление и оформление пирожных	Содержание 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. 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). Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных	12

	полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.).	
Тема 1.10 Изготовление и оформление тортов	Содержание Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов.	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Материально-техническое обеспечение учебной практики

Кабинет специальных дисциплин по профессии «Повар, кондитер» оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Мастерская «Поварское дело» Оснащенная базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики мастерские, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

5. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надикта. — 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>

6. 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, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302>

7. 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, 2024. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538614>

8. Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебное издание / Семичева Г. П. - Москва: Академия, 2023. - 240 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее – Профильная организация), и образовательным учреждением.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная практика реализуется в форме практической подготовки и проводится путем чередования с теоретическими занятиями по дням при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование ПК	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	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: – 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); – 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 повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за водоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – 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); – соответствие методов подготовки к работе, -эксплуатации технологического	-Наблюдение за процессом подготовки рабочего места. -Проверка соответствия организации рабочего места установленным нормам. -Оценка скорости и качества выполнения работ. -Точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;

	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; — правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; — точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; — соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: — адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;	наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике оценка выполненных учебно-производственных работ аттестационный лист по учебной практике дифференцированный зачет
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	— соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;	
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	— оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); — профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; — правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; — соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике 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 обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуски на вынос	
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.	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: -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ	наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике оценка выполненных учебно-производственных работ аттестационный лист по учебной практике дифференцированный зачет

	(виду и способу механической и термической кулинарной обработки); -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 повара; -рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; -правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; -соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей 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); - 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 инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; - соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:	наблюдение за деятельностью обучающихся на

бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;	учебной практике оценка выполненных учебно-производственных работ аттестационный лист по учебной практике дифференцированный зачет
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	(экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; 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 инструкциям, регламентам;	
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:	
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	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;	
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы супов, соусов,	
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.	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда; аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность 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 блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос	
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	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: — адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и	наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике оценка выполненных учебно-

	термической кулинарной обработки); – 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 повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – 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); – 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 инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	производственных работ аттестационный лист по учебной практике дифференцированный зачет
ПК 3.2 Осуществлять	Приготовление, творческое оформление	наблюдение за

приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – 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 приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, 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 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,	деятельностью обучающихся на учебной практике оценка выполненных учебно-производственных работ аттестационный лист по учебной практике дифференцированный зачет
ПК 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.		
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.		
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразн		

	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; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; - аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность 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 блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
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 регламентам	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: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного	наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике оценка выполненных учебно-производственных работ аттестационный лист по учебной практике

	инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – 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 повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации 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); – 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 инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки	дифференцированный зачет

	на продукты действующим правилам	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – 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); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – 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; – 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);	наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике оценка выполненных учебно-производственных работ аттестационный лист по учебной практике дифференцированный зачет
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.		
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.		

	- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; — соответствие времени выполнения работ нормативам; — соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; — точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; — адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; — соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи; - аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность 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 блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре — эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь,	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с	наблюдение за деятельностью обучающихся на

кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	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 кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – 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); – 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;	учебной практике оценка выполненных учебно- производственных работ аттестационный лист по учебной практике дифференцированный зачет

	– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – 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); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских 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 требований персональной	наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике оценка выполненных учебно-производственных работ аттестационный лист по учебной практике дифференцированный зачет
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.		

	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, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; — точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; — адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; — соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских 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	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.5.2
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.01	ПМ. 01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
ПП.02	ПМ. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
ПП.03	ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
ПП.04	ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
ПП.05	ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
ПП.06	ПМ.06 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО 16472 ПЕКАРЬ

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.2 Планируемые результаты освоения производственной практики

1.3 Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части

ОПОП-П

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Трудоемкость освоения производственной практики

2.2 Структура производственной практики

2.3 Содержание производственной практики

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Материально-техническое обеспечение производственной практики

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.3 Общие требования к организации производственной практики

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики (ПП) является частью программы подготовки в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

ПП.01 Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПП.02 Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.03 Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.04	ПМ. 04	МДК.04.01

Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента МДК.04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.05 Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	МДК.05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК.05.02 Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПП.06 Производственная практика по освоению профессии рабочего 16472 Пекарь	ПМ. 06 Освоение профессии рабочего 16472 Пекарь	МДК.06.01 Освоение профессии рабочего 16472 Пекарь

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
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 для блюд, кулинарных изделий из 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.
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.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
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.
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 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.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков 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.
ПК 6.1	Составление рецептуры хлебобулочных изделий
ПК 6.2	Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
ПК 6.3	Формовка хлебобулочных изделий
ПК 6.4	Выпечка хлебобулочных изделий

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности:

ВД.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

ВД.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

ВД.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ВД.06 Освоение профессии рабочего (одной или несколько)

1.2 Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения

ВД.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Практический опыт: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями. Умения: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
ВД.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Практический опыт: -подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями. Умения: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
ВД.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Практический опыт:- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

	Умения: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
ВД .04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Практический опыт-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями. Умения-рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
ВД .05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Практический опыт- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной

	упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями. Умения: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
ВД.0 6 Освоение профессии рабочего (одной или несколько)	Практический опыт- разработке меню /ассортимента хлебобулочной продукции - составлении заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции - подготовке товарных отчетов по хлебобулочному производству - обучении помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции - оценке имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации - контроле подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции - составлении заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции - оценке имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации - заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий - замешивание и формовка теста вручную и на специальном оборудовании - выпечке несдобных хлебобулочных изделий, сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба - выпечке сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий Умения: Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции Применять приемы смешанной закваски Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента

	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе Применять различные способы замесов Определять дефекты теста Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики	семестр
ПП. 01	36	концентрированно	3
ПП. 02	108	концентрированно	4
ПП.03	72	концентрированно	5
ПП.04	72	концентрированно	6
ПП.05	72	концентрированно	6
ПП.06	72	концентрированно	6
Всего ПП	432		

2.2 Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объём часов
ПП. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				36
ПК1.1, ПК1.2, ПК1.3, ПК1.4	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов .	ВД. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Тема 1.1. Техника безопасности. Охрана труда. Оценка сырья по качеству и количеству	6
			Тема 1.2. Оформление заявок на сырьё	6
			Тема 1.3 Организация рабочих мест	6
			Тема 1.4 Обработка продуктов	6
			Тема 1.5 Нарезка, формовка, приготовление продуктов	6
			Тема 1.6 Подготовка к хранению, порционирование, упаковка	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ				36
ПП. 02. Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				108

ПК1.1, ПК1.2, ПК1.3, ПК1.4, ПК1.5	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок .	ВД.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Тема 1.1 Техника безопасности. Охрана труда. Организация рабочих мест, текущая уборка	6
			Тема 1.2 Подготовка к работе, безопасная эксплуатация оборудования, инвентаря, инструментов	6
			Тема 1.3 Проверка наличия, заказ продуктов, расходных материалов	12
			Тема 1.4 Выполнение задания в соответствии с производственной программой кухни	12
			Тема 1.5 Подготовка к реализации блюд. Упаковка.	12
			Тема 1.6 Организация хранения готовых блюд	12
			Тема 1.7 Подготовка готовой продукции к хранению	12
			Тема 1.8 Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд перед реализацией	12
			Тема 1.9 Самооценка качества выполнения задания	12
			Тема 1.10 Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд	12
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ			108	
ПП.03 Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			72	
ПК3.1, ПК3.2, ПК3.3,	Раздел 1 Организация приготовления,	ВД.03 Приготовление, оформление и	Тема 1.1 Техника безопасности. Охрана труда.	6

ПК3.4, ПК3.5 ПК3.6	подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента Раздел 2 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Оценка качества, безопасности и соответствия продуктов технологическим требованиям	
			Тема 1.2 Подготовка основных продуктов к использованию	12
			Тема 1.3 Организация рабочего места повара, подбор оборудования, инвентаря и инструментов	12
			Тема 1.4. Использование различных технологий приготовления	12
			Тема 1.5. Определение степени готовности основных продуктов	6
			Тема 1.6. Оформление и подача простых холодных блюд и закусок	12
			Тема 1.7 Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок	6
			Тема 1.8. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ			72	
ПП.04 Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			72	
ПК 4.1, ПК 4.2 ПК 4.3	Раздел1. Организация	ВД.04 Приготовление, оформление и	Тема 1.1 Техника безопасности. Охрана труда.	6

ПК 4.4 ПК 4.5	Процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка	
			Тема 1.2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация оборудования, инвентаря, инструментов	12
			Тема 1.3. Проверка наличия, заказ продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием	12
			Тема 1.4. Выполнение задания по приготовлению холодных и горячих блюд	12
			Тема 1.5 Подготовка к реализации готовых холодных и горячих блюд	6
			Тема 1.6 Организация хранения готовых холодных и горячих блюд	6
			Тема 1.7 Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов к хранению	6
			Тема 1.8 Самооценка качества выполнения задания	6

			Тема 1.9 Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ				72
ПП.05 Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				72
ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	Раздел1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Раздел2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ВД.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Тема 1.1 Техника безопасности. Охрана труда. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка	6
			Тема 1.2 Подготовка к работе, безопасная эксплуатация оборудования, инвентаря, инструментов	6
			Тема 1.3 Проверка наличия, заказ продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием	6
			Тема 1.4 Выполнение задания по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12
			Тема 1.5 Подготовка к реализации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12
			Тема 1.6 Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6
			Тема 1.7 Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению	6

			Тема 1.8 Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6
			Тема 1.9 Самооценка качества выполнения задания	6
			Тема 1.10 Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ				72
ПП.06 Производственная практика по освоению профессии рабочего 16472 Пекарь				72
ПК 6.1	Раздел 1 Освоение профессии рабочего 16472 Пекарь	ВД.05 Освоение профессии рабочего (одной или несколько)	Тема 1.1 Инструктаж по охране труда. Организация работ	6
ПК 6.2.			Тема 1.2 Приготовления теста	18
ПК 6.3.			Тема 1.3 Разделка теста	12
ПК 6.4.			Тема 1.4 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	12
			Тема 1.5 Укладка и упаковка готовой продукции	12
			Тема 1.6 Составлении заявок, подготовка товарных отчетов	12
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ	72

2.3 Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
ПП.01. ПМ 01. Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		36
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов Раздел 1. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
Тема 1.1. Оценка сырья по качеству и количеству	Содержание техника безопасности и охраны труда на предприятии Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	6
Тема 1.2. Оформление заявок на сырье	Содержание Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке перед началом работы.	6
Тема 1.3 Организация рабочих мест	Содержание Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	6
Тема 1.4 Обработка продуктов	Содержание Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами	6
Тема 1.5 Нарезка, формовка, приготовление продуктов	Содержание Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	6
Тема 1.6 Подготовка к хранению, порционирование, упаковка	Содержание Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	6
ПП 02. ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		108
Раздел 1.		

Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
Тема 1.1 Техника безопасности. Охрана труда. Организация рабочих мест, текущая уборка	Содержание	6
	Техника безопасности. Охрана труда. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	
Тема 1.2 Подготовка к работе, безопасная эксплуатация оборудования, инвентаря, инструментов	Содержание	6
	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	
Тема 1.3 Проверка наличия, заказ продуктов, расходных материалов	Содержание	12
	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.	
Тема 1.4 Выполнение задания в соответствии с производственной программой кухни	Содержание	12
	Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	
Тема 1.5 Подготовка к реализации блюд. Упаковка.	Содержание	12
	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.	

Тема 1.6 Организация хранения готовых блюд	Содержание	12
	Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	
Тема 1.7 Подготовка готовой продукции к хранению	Содержание	12
	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	
Тема 1.8 Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд перед реализацией	Содержание	12
	Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
Тема 1.9 Самооценка качества выполнения задания	Содержание	12
	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.).	
Тема 1.10 Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд	Содержание	12
	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	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ПП 03. ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		72
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 1.1 Техника безопасности. Охрана труда.	Содержание	

Оценка качества, безопасности и соответствия продуктов технологическим требованиям	Техника безопасности. Охрана труда Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закусок при приемке продуктов со склада.	6
Тема 1.2 Подготовка основных продуктов к использованию	Содержание Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.	12
Тема 1.3 Организация рабочего места повара, подбор оборудования, инвентаря и инструментов	Содержание 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, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	12
Тема 1.4. Использование различных технологий приготовления	Содержание 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.	12
Тема 1.5. Определение степени готовности основных продуктов	Содержание Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.	6
Тема 1.6. Оформление и подача простых холодных блюд и закусок	Содержание Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче	12
Тема 1.7 Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок	Содержание 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.	6

Тема 1.8. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд	Содержание Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд и закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ПП.04 ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		72
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		
Тема 1.1 Техника безопасности. Охрана труда. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка	Содержание Техника безопасности. Охрана труда. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	6
Тема 1.2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация оборудования, инвентаря, инструментов	Содержание Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	12
Тема 1.3. Проверка наличия, заказ продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием	Содержание 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	12
Тема 1.4. Выполнение задания по приготовлению холодных и горячих блюд	Содержание Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни	12

Тема 1.5 Подготовка к реализации готовых холодных и горячих блюд	Содержание	
	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.	6
Тема 1.6 Организация хранения готовых холодных и горячих блюд	Содержание	
	Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска	6
Тема 1.7 Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов к хранению	Содержание	
	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	6
Тема 1.8 Самооценка качества выполнения задания	Содержание	
	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.).	6
Тема 1.9 Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд	Содержание	
	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	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ПП.05 ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		72
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Раздел 2.		

Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
Тема 1.1 Техника безопасности. Охрана труда. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка	Содержание	
	Техника безопасности. Охрана труда Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики	6
Тема 1.2 Подготовка к работе, безопасная эксплуатация оборудования, инвентаря, инструментов	Содержание	
	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6
Тема 1.3 Проверка наличия, заказ продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием	Содержание	
	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.	6
Тема 1.4 Выполнение задания по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	
	Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха	12
Тема 1.5 Подготовка к реализации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	
	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.	12
	Содержание	

Тема 1.6 Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.	6
Тема 1.7 Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению	Содержание	
	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	6
Тема 1.8 Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	
	Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции	6
Тема 1.9 Самооценка качества выполнения задания	Содержание	
	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.).	6
Тема 1.10 Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий	Содержание	
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ПП.06 ПМ.06 Освоение профессии рабочего 16472 Пекарь		72
Раздел 1. Освоение профессии рабочего 16472 Пекарь		
Тема 1.1 Инструктаж по охране труда. Организация работ	Содержание	
	Инструктаж по охране труда. Организация работ, рабочих мест, подготовка инструмента, инвентаря. Нормы и правила безопасных условий труда. Подготовка сырья к производству.	6
Тема 1.2 Приготовления теста	Содержание	
	Подготовка сухих и прессованных дрожжей. Подготовка к пуску в производство муки и сыпучих компонентов, приготовление рабочих	18

	растворов. Подготовка сырья по документам, согласно рецептур на хлебобулочные изделия. Оборудование для подготовки сырья и для замеса теста. Приготовление дрожжевого безопарного и опарного теста. Приготовление теста на густой опаре. Приготовление теста на жидкой опаре. Приготовление теста на большой густой опаре. Приготовление теста на жидких пшеничных заквасках. Приготовление теста на сухих смесях. Приготовление теста для ржано-пшеничного хлеба. Приготовление теста для пшеничного хлеба.	
Тема 1.3 Разделка теста	Содержание Деление теста на куски с помощью делителя. Разделка теста для формового и подового хлеба, батонов и булочных изделий. Разделка теста для плетеных и сдобных изделий. Формование изделий из дрожжевого теста	12
Тема 1.4 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	Содержание Выпекание хлеба формового и подового, булочных изделий и сдобных изделий, режимы выпечки. Выпечке мелкоштучных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба Термическая обработка пшеничного, ржаного, ржано-пшеничного теста. Определение качества, упека и усушки хлеба и хлебобулочных изделий. Отделка поверхности готовой продукции с использованием отделочных полуфабрикатов.	12
Тема 1.5 Укладка и упаковка готовой продукции	Содержание Упаковка готовой продукции вручную с использованием упаковочных материалов и на упаковочных машинах. Контроль качества по органолептическим показателям..	12
Тема 1.6 Составлении заявок, подготовка товарных отчетов	Содержание Составлении заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству	12
Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена (2-3 разряд)		

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее – Профильные организации).

База прохождения производственной практики должна быть укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики должна обеспечивать безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.

Разработчики рабочей программы выбирают не менее одного издания из приведенного в ПОП-П перечня печатных и/или электронных образовательных изданий для использования в образовательном процессе. Электронные ресурсы (не учебные издания) указываются в дополнительных источниках. Список может быть дополнен другими изданиями.

Списки литературы оформляются в алфавитном порядке в соответствии с ГОСТ Р 7.0.100–2018 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления» (утв. приказом № 1050-ст Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандартом) от 03 декабря 2018 года).

3.2.2 Дополнительные источники (при необходимости)

1. Наименование.

Приводятся наименования и данные по информационным ресурсам, нормативным документам, применение которых необходимо для освоения практики.

3.3 Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики, обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Производственная практика реализуется в форме практической подготовки и проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование ПК	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	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: – 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); – 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 повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за водоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – 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); – 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 инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета	оценка выполнения работ на занятиях производственно й практики

	потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;	оценка выполнения работ на занятиях производственной практики
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;	
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических 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 обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
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.	-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: -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); -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 повара; -рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; -правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; -соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), -организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; -соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение	оценка выполнения работ на занятиях производственной практики

	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 инструкциями, безопасная правка ножей; -точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; -соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, -точное распознавание недоброкачественных продуктов; -соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;	оценка выполнения работ на занятиях производственной практики
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	-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); -профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	-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 инструкциям, регламентам; --соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих	- корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -соблюдение требований персональной гигиены	

блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; -точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; -адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; -соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: -соответствие температуры подачи виду блюда; -аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления-блюда только съедобных продуктов) -соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; -гармоничность, креативность 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 блюда/изделия заданию, рецептуре -эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.		
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		
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		

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	-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: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – 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 повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – 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); – 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 инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на	оценка выполнения работ на занятиях производственной практики

	продукты действующим правилам	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	-Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – 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 приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, 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 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;	оценка выполнения работ на занятиях производственной практики
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.		
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных		

блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; - аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность 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 блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
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.	-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: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – 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	оценка выполнения работ на занятиях производственной практики

	рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации 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); – 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 инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	-Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – 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); – профессиональная демонстрация навыков	оценка выполнения работ на занятиях производственной практики
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к		

реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	работы с ножом; – 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; – 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи; - аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.		
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.		

	- гармоничность, креативность 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 блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	-Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера 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 кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – 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	оценка выполнения работ на занятиях производственной практики

	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 инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	-Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;	оценка выполнения работ на занятиях производственной практики
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	– 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); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;	
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: -корректное использование цветных	

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских 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	
ПК 6.1 Составление рецептуры	точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных	оценка выполнения

хлебобулочных изделий	кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов	работ на занятиях производственной практики
ПК 6.2. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);	
ПК 6.3. Формовка хлебобулочных изделий	замешивание и формовка теста вручную и на специальном оборудовании соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;	
ПК 6.4. Выпечка хлебобулочных изделий	Соблюдение температурного режима при выпечке несдобных хлебобулочных изделий, сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба - выпечка мелкоштучных хлебобулочных изделий	

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

ОП.01 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОП.02 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ОП.03 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ / АДАПТИВНЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ И КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
ОП.04 ОСНОВЫ ПРАВА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ / СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ
ОП.05 ИСТОРИЯ РОССИИ
ОП.06 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ
ОП.07 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ
ОП.08 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ОП.09 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ
ОП.10 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА
ОП.11 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
ОП.12 ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЭТИКИ
ОУД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК
ОУД.02 ЛИТЕРАТУРА
ОУД.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК
ОУД.04 МАТЕМАТИКА
ОУД.05 ИНФОРМАТИКА
ОУД.06 ФИЗИКА
ОУД.07 ХИМИЯ У
ОУД.08 БИОЛОГИЯ
ОУД.09 ИСТОРИЯ
ОУД.10 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ
ОУД.11 ГЕОГРАФИЯ
ОУД.12 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ
ДУД. 01 ОСНОВЫ РИСОВАНИЯ И ЛЕПКИ
ДУД.02 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ

Рабочая программа дисциплины
«ОП.01 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

2.2. Содержание дисциплины

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

3.2. Учебно-методическое обеспечение

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.01 Физическая культура»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.01 Физическая культура»: формирование физической культуры личности, наличие которой обеспечивает готовность к социально-профессиональной деятельности, включение в здоровый образ жизни, в систематическое физическое самосовершенствование.

Дисциплина «ОП.01 Физическая культура» 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. 4.3.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК 8	Использование средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни.

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	40	16
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация	-	-
Всего	40	16

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
Раздел 1. Физическая культура и формирование ЗОЖ			
Тема 1.1. Здоровый образ жизни	Содержание учебного материала		
	Здоровье населения России. Факторы риска и их влияние на здоровье. Современная концепция здоровья и здорового образа жизни. Мотивация ЗОЖ. Критерии эффективности здорового образа жизни. его основные методы, показатели и критерии оценки, использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм, функциональных проб. Организм, среда, адаптация. Культура питания. Возрастная физиология. Организация жизнедеятельности, адекватная биоритмам. Культура здоровья и вредные пристрастия. Сексуальная культура – ключевой фактор психического и физического благополучия обучающегося. Культура психического здоровья. Оптимизация умственной работоспособности обучающегося в образовательном процессе. Средства физической культуры в регуляции работоспособности. Формирование валеологической компетенции в оценке уровня своего здоровья и формирования ЗОЖ. Особенности организации физического воспитания в образовательном учреждении (валеологическая и профессиональная направленность). Цели и задачи физической культуры	2	ОК 8
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Раздел 2. Легкая атлетика			

Тема 2.1. Совершенствование техники бега на короткие дистанции, технике спортивной ходьбы	Содержание учебного материала		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 1. Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения	1	ОК 8
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Тема 2.2. Совершенствование техники длительного бега	Содержание учебного материала		ОК 8
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 2. Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут, техники бега на средние и длинные дистанции	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Тема 2.3. Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега	Содержание учебного материала:		ОК 8
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 3. Специальные упражнения прыгуна, ОФП	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Тема 2.4. Эстафетный бег 4x100. Челночный бег	Содержание учебного материала		ОК 8
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 4. Выполнение эстафетного бега 4x100, челночного бега	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Тема 2.5. Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках	Содержание учебного материала		ОК 8
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 5. Выполнение контрольных нормативов в беге 30 м, 60 м, 100 м, 400 м, 500 м (д), 1000 м (ю), 2000 м (д), 3000 м (ю); прыжок в длину с места, с разбега способом «согнув ноги», бег на выносливость	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		

	Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Раздел 3. Волейбол (6 часов)			
Тема 3.1. Стойки игрока и перемещения. Общая физическая подготовка (ОФП)	Содержание учебного материала		ОК 8
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 6. Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Тема 3.2. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. ОФП	Содержание учебного материала		
	В том числе практических занятий		ОК 8
	Практическое занятие № 7. Выполнение комплекса упражнений по ОФП	1	
Тема 3.3. Нижняя прямая и боковая подача. ОФП	Содержание учебного материала		
	В том числе практических занятий		ОК 8
	Практическое занятие № 8. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Тема 3.4. Верхняя прямая подача. ОФП	Содержание учебного материала		
	В том числе практических занятий		ОК 8
	Практическое занятие № 9. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Тема 3.5. Тактика игры в защите и нападении	Содержание учебного материала		
	В том числе практических занятий		ОК 8
	Практическое занятие № 10. Отработка тактики игры, выполнение приёмов передачи мяча	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Тема 3.6.	Содержание учебного материала		ОК 8

Основы методики судейства	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 11. Отработка навыков судейства в волейболе	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Тема 3.7. Контроль выполнения тестов по волейболу	Содержание учебного материала		ОК 8
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 12. Выполнение передачи мяча в парах	1	
	Практическое занятие № 13. Игра по упрощённым правилам волейбола	1	
	Практическое занятие № 14. Игра по правилам		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Раздел 4. Баскетбол			
Тема 4.1. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. ОФП	Содержание учебного материала		
	В том числе практических занятий		ОК 8
	Практическое занятие № 15. Выполнение упражнений для укрепления мышц плечевого пояса, ног	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Тема 4.2. Передачи мяча. ОФП	Содержание учебного материала		
	В том числе практических занятий		ОК 8
	Практическое занятие № 16. Выполнение упражнений для развития скоростно-силовых и координационных способностей, упражнений для развития верхнего плечевого пояса.	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Тема 4.3. Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП	Содержание учебного материала		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 17. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса	1	ОК 8
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		

Тема4.4. Техника штрафных бросков. ОФП	Содержание учебного материала		
	В том числе практических занятий		ОК 8
	Практическое занятие № 18 Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Тема4.5. Тактика игры в защите и нападении. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам	Содержание учебного материала		ОК 8
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 19. Игра по упрощенным правилам баскетбола	1	
	Практическое занятие № 20. Игра по правилам		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Тема4.6. Практика судейства в баскетболе	Содержание учебного материала		
	В том числе практических занятий		ОК 8
	Практическое занятие 21. Практика в судействе соревнований по баскетболу	1	
	Практическое занятие 22. Выполнение контрольных упражнений: ведение змейкой с остановкой в два шага и броском в кольцо; штрафной бросок; броски по точкам; баскетбольная «дорожка»	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Раздел 5. Гимнастика			
Тема 5.1. Строевые приемы	Содержание учебного материала		ОК 8
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 23. Отработка строевых приёмов	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Тема 5.2. Техника акробатических упражнений	Содержание учебного материала		ОК 8
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 24. Отработка техники акробатических упражнений	1	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Тема 5.3. Упражнения на брусках (юноши). Гиревой спорт	Содержание учебного материала Брусья: висы, упоры, махи, подводящие и специальные упражнения, соскоки. Знать правила техники безопасности; уметь страховать партнера, комплексы упражнений с гантелями, гирями. Разучивание и выполнение связок на снаряде. ППФП		ОК 8
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 25. Разучивание и выполнение упражнений с гирями	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
	Содержание учебного материала		ОК 8
Тема 5.4. Упражнения на бревне (девушки). ППФП	Бревно: наскок, ходьба, полушпагат, уголок, равновесие, повороты, соскок		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 26. Разучивание и выполнение связок на снаряде, комплексы упражнений, ритмическая гимнастика (по курсам)	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
	Содержание учебного материала		ОК 8
Тема 5.5. Составление комплекса ОРУ и проведение их обучающимися	Требования к составлению комплекса ОРУ, терминология; составление комплексов ОРУ без предметов, с предметами (мячи, палки, скакалки и др.). Направленность общеразвивающих упражнений; основные положения рук, ног, проведение с группой по одному общеразвивающему упражнению, комплекс ОРУ		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 27. Выполнение комплекса ОРУ	1	
	Практическое занятие № 28. Контроль комбинации по акробатике	1	
	Практическое занятие № 29. Контроль комбинации на бревне, брусьях		

	Практическое занятие № 30. Контроль выполнения упражнений по ритмической гимнастике, гиревому спорту. ППФП	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Раздел 6. Бадминтон. Атлетическая, дыхательная гимнастика			
Тема 6.1. Игровая стойка, основные удары в бадминтоне	Содержание учебного материала		ОК 8
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 31. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса, комплексы упражнений атлетической и дыхательной гимнастики	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Тема 6.2. Подачи	Содержание учебного материала		ОК 8
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 32. Отработка подач	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Тема 6.3. Нападающий удар	Содержание учебного материала:		ОК 8
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 33. Отработка атакующих ударов, нападающего удара «смеш»	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Тема 6.4. Судейство соревнований по бадминтону	Содержание учебного материала		
	В том числе практических занятий		ОК 8
	Практическое занятие № 34. Игра по упрощённым правилам. Судейство соревнований по бадминтону	1	
	Практическое занятие № 35. Контроль техники подач, ударов справа, слева	1	
	Практическое занятие № 36. Контроль техники игры: одиночные, парные игры		
	Практическое занятие № 37. Игра по правилам		

	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Раздел 7. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)			
Тема.7.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	Содержание учебного материала		
	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 обучающихся с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и 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 заболеваниям профессиональной деятельности. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП. Разработка дневника самоконтроля.		ОК 8
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 38. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий	2	
	Практическое занятие № 39. Формирование профессионально значимых физических качеств		
	Практическое занятие № 40. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста	2	
	Практическое занятие № 41. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов	2	

	Практическое занятие № 42. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Диф.зачет		-	
Всего		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

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 и/или электронные издания

1. Вайнер, Э. Н., Лечебная физическая культура: учебник / Э. Н. Вайнер. — Москва: КноРус, 2024. — 346 с. — ISBN 978-5-406-11588-6. — URL: <https://book.ru/book/950520> — Текст: электронный.
2. Кузнецов, В. С., Методика обучения предмету Физическая культура + Приложение : учебник / В. С. Кузнецов. — Москва: КноРус, 2023. — 324 с. — ISBN 978-5-406-10543-6. — URL: <https://book.ru/book/947193> — Текст: электронный.
3. Бишаева, А. А., Физическая культура: учебник / А. А. Бишаева, В. В. Малков. — Москва: КноРус, 2024. — 379 с. — ISBN 978-5-406-11885-6. — URL: <https://book.ru/book/949923> — Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: – роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; – основы здорового образа жизни; – условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной профессии; – правила и способы планирования системы	обучающийся понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; ведёт здоровый образ жизни; понимает условия деятельности и знает зоны риска физического здоровья для данной специальности; проводит индивидуальные занятия физическими упражнениями различной направленности	Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных нормативов

индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности		
Умеет: – 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; – выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма	обучающийся использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; выполняет контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организм	Выполнение комплекса упражнений. Выполнение контрольных нормативов с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей организма

Рабочая программа дисциплины
«ОП.02 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

2.2. Содержание дисциплины

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

3.2. Учебно-методическое обеспечение

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.02 Безопасность жизнедеятельности»: формирование представлений о теории электрических цепей, принципах действия, основных характеристики электрических машин и полупроводниковых приборов и устройств.

Дисциплина «ОП.02 Безопасность жизнедеятельности» 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. 4.3.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<i>Код ОК</i>	Уметь	Знать
ОК 6 ОК 9	организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной	принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

	деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим	основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

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	46	30
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация	4	-
Всего	50	30

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
Раздел 1. Теоретические основы, нормативно-правовое регулирование и органы обеспечения безопасности в Российской Федерации, предупреждение, предотвращение и ликвидация последствий чрезвычайных ситуаций			ОК 6 ОК 9
Тема 1.1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности	Содержание		
	Опасности и их показатели. Разновидности опасностей современного мира. Защита человека и окружающей среды от опасностей. Сущность понятия «безопасность жизнедеятельности». Социальные и психологические аспекты безопасности. Возникновение и развитие научных представлений о человеко- и природозащитной деятельности. Представление о системе «человек – среда обитания», ее структуре и функциональных связях. Системы безопасности и их структура. Вред, ущерб – виды и характеристики. Нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями норм безопасности жизнедеятельности на рабочем месте и опасность нарушения норм для реализации идеи бережливого производства. Алгоритмы поддержания безопасных условий жизнедеятельности на рабочем месте. Возможности применения ИКТ и цифровых инструментов для поиска актуальных сведений о безопасности жизнедеятельности для принятия обоснованных решений, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Тема 1.2. Безопасное поведение человека в чрезвычайных ситуациях и способы	Содержание		ОК 6 ОК 9
	Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. ЧС природного, техногенного и социального характера. Общие правила безопасного поведения в ЧС и особенности безопасного поведения в процессе выполнения профессиональных функций. Основы пожаробезопасности и электробезопасности на рабочем месте.	4	

защиты населения от оружия массового поражения	Ядерное оружие и его поражающие факторы. Химическое оружие и его характеристика. Биологическое оружие и его характеристика. Средства индивидуальной и коллективной защиты населения от оружия массового поражения. Действия населения в очаге ядерного, химического и биологического поражения. Порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях в процессе выполнения профессиональных функций. Основы проектной деятельности в коллективе и команде по решению задач минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте. Применение принципов эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности в процессе разработки проектных продуктов		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 1. Правила поведения и порядок действий в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера		
	Практическое занятие № 2. Использование на рабочем месте средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Тема 1.3. Организационные и правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях	Содержание		ОК 6 ОК 9
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО. Действия населения по сигналам гражданской обороны и особенности их выполнения в том случае, когда сигнал застал работника на рабочем месте. Номенклатура информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности: нормативно-правовые акты федерального, регионального, локального уровней, регулирующие деятельность в сфере безопасности жизнедеятельности, основы контроля и управления в сфере обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды	4	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 3. Особенности выполнения работником правил поведения и действий по сигналам гражданской обороны		

	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки			
Модуль «Основы военной службы» (для юношей)			
Тема 2.1. Исторический генезис военной службы в России	Содержание		
	Содержание этапов институционального развития отечественной воинской службы: этап вечевого самообложения (вторая половина IX – XV вв.); этап ратной повинности (середина XV – XVII вв.); этап рекрутской повинности (1699 – 1873 гг.); этап всеобщей воинской обязанности и его три периода: имперский (1874 – 1917 гг.); советский (1918 – 1991 гг.); современной (с 1992 г.	4	ОК 6 ОК 9
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 4. Военная служба в исторической ретроспективе и перспективе		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Тема 2.2. Аксиология военной службы	Содержание		ОК 6 ОК 9
	Аксиология военной службы как система представлений о ценностях профессиональной служебной деятельности в военной сфере. Типология ценностей военной службы по различным основаниям: по отношению к военной деятельности (ценности-цели, ценности-средства, предметные и субъектные ценности); по отношению к сфере взаимодействия субъектов военной службы (военно-корпоративные и военно-профессиональные ценности); по отношению к личности военнослужащего в сфере военной деятельности (духовные, прагматические, витальные ценности) Военная безопасность страны, защита граждан Российской Федерации от военных угроз, обеспечение условий для обороноспособности государства как ценности-цели, определяющие поведение человека в военной сфере, его отношение к военной службе и защите Отечества. Влияние ценностных ориентаций человека на его трудовую деятельность в секторе военного производства, участие в военно-патриотическом воспитании молодежи.	6	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 5 Военная служба как личностно-значимая и общественная ценность		

	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Тема 2.3. Праксиология воинской службы	Содержание		ОК 6 ОК 9
	Праксиология военной деятельности как совокупность теоретических представлений об эффективной организации практической деятельности людей в военной сфере жизни общества. Военная служба как вид федеральной государственной службы и разновидность профессиональной служебной деятельности: особенности и предназначение. Системная характеристика военной деятельности: цель, предмет, объект, субъект, содержание, способы, результат и подсистема управления. Культура военной службы и культурологические аспекты совершенствования деятельности военнослужащих на современном этапе развития военной сферы жизни общества	4	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №6. Самоподготовка будущего призывника к осуществлению военной деятельности		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Тема 2.4. Строевая, огневая и физическая подготовка	Содержание	4	ОК 6 ОК 9
	1.Строевая подготовка: строи и управление ими, строевые приемы и движение без оружия, строевые приемы и движение с оружием, выполнение воинского приветствия, выход из строя и возвращение в строй, подход к начальнику и отход от него, строи отделения, действия военнослужащих у автомобилей и на автомобилях. Огневая подготовка: материальная часть автомата Калашникова, разборка, сборка, чистка, смазка и хранение автомата, осмотр и подготовка автомата к стрельбе, ведение огня из автомата, ручные осколочные гранаты		
	2.Цель и задачи физической подготовки, содержание, средства физической подготовки. Этапы проведения физической подготовки военнослужащих. Техника выполнения физических упражнений и формирования двигательных навыков. Основные формы проведения физической подготовки: учебные занятия, утренняя физическая зарядка, попутные физические тренировки		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 7. Тренинг умений строевой и физической подготовки		
Тема 2.5.	Содержание	4	ОК 6 ОК 9
	1. Первая(доврачебная) помощь при ранениях, при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания		

Медико-санитарная подготовка военнослужащих	2. Первая(доврачебная) помощь при ожогах, при поражении электрическим током, при утоплении, при перегревании/переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании, при отравлениях. Реанимационные мероприятия		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 8. Тренинг умений оказания первой (доврачебной) помощи пострадавшим		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Модуль «Основы медицинских знаний» (для девушек)			ОК 6 ОК 9
Тема 2.1. Введение в микробиологию, иммунологию и эпидемиологию	Содержание	4	
	1. Определение содержания наук микробиологии, иммунологии, эпидемиологии. История развития микробиологии. Естественный микробный фон кожи. Патогенные микроорганизмы. Бессимптомная латентная инфекция. Инфекционные заболевания и бактерионосительство. Периоды протекания инфекционных заболеваний		
	2. Определение понятия «иммунитет». Виды и подвиды иммунитета. Антигены и антитела. Формы приобретенного иммунитета. Иммунитет и восприимчивость к инфекционным заболеваниям. Методы иммунопрофилактики		
	3. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний. Дезинфекция, ее виды и способы. Дезинсекция, ее виды и способы. Дератизация, ее виды и способы		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 9. Иммунитет и методы иммунопрофилактики		
	Практическое занятие № 10. Правила проведения плановых мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Тема 2.2. Оказание первой (доврачебной) помощи при неотложных состояниях и травматизме	Содержание	6	ОК 6 ОК 9
	1. Понятие о неотложных состояниях, причины и факторы их вызывающие. Оказание первой доврачебной помощи при неотложных состояниях: ожогах, электротравмах, поражении молнией, отморожении, тепловом ударе, утоплении, отравлении, инсульте, мигрени. Методы доврачебной реанимации		
	2. Проблема травматизма. Понятие травмы. Виды травматических повреждений. Меры профилактики травматизма. Оказание первой (доврачебной) помощи при травмах		
	В том числе практических занятий		

	Практическое занятие №11. Тренинг умений оказания первой (доврачебной) помощи при неотложных состояниях		
	Практическое занятие №12. Тренинг умений оказания первой (доврачебной) помощи при травматизме		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Тема 2.3. Обеспечение здорового образа жизни	Содержание	6	ОК 6 ОК 9
	1. Здоровье и его основные показатели. Факторы формирования здоровья. Здоровый образ жизни и его составляющие		
	2.Медико-гигиенические аспекты здорового образа жизни. Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье. Факторы риска для здоровья. Вредные привычки и их профилактика		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 13. Оценка физического состояния. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Диф.зачет		2	
Всего:		50	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности» оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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 и/или электронные издания

1. Косолапова, Н. В., Безопасность жизнедеятельности: учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва: КноРус, 2024. — 222 с. — ISBN 978-5-406-12361-4. — URL: <https://book.ru/book/951082> — Текст: электронный.
2. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17442-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536769>
3. Сычев, Ю. Н. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Ю.Н. Сычев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 225 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-018956-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2080530>
4. Халилов, Ш. А. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов; под ред. Ш.А. Халилова. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. — 576 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0789-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1932336>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; основные источники информации	В решении учебных задач поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС, демонстрирует знание понятий: безопасность жизнедеятельности, человеко- и природоохранная деятельность, военная опасность, чрезвычайная ситуация,	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)

и ресурсы для решения задач обеспечения безопасности жизнедеятельности в профессиональном и социальном контекстах: принципы, правила и требования безопасного поведения, защиты от опасностей при осуществлении профессиональной деятельности и в ЧС; физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; алгоритмы и приемы защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; алгоритмы и приемы действий по гражданской обороне и в ЧС; основы обеспечения военной безопасности государства (для юношей). основы медицинских знаний (для девушек) номенклатуру информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности: нормативно-правовые акты федерального, регионального, локального уровней, регулирующие деятельность в сфере безопасности жизнедеятельности, основы контроля и управления в сфере обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; приемы структурирования информации, содержащей	пожаробезопасность, электробезопасность, оружие массового поражения, средства индивидуальной и коллективной защиты населения от оружия массового поражения, минимизация опасностей, управление рисками ЧС, экологическая безопасность осуществления профессиональной деятельности. Для юношей: военная служба, военная деятельность, ценности военной службы, строевая подготовка, огневая подготовка, физическая подготовка военнослужащего. Для девушек: дезинфекция, дезинсекция, дератация, первая (доврачебная) помощь, здоровый образ жизни; использует принципы, правила, требования безопасного поведения, защиты от опасностей при осуществлении профессиональной деятельности и в ЧС; пользуется номенклатурой информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности; применяет приемы структурирования и разнообразные форматы представления информации, содержащей актуальные научные сведения о безопасности жизнедеятельности, применяет знания о правилах экологической безопасности, о принципах эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности, о психологических рекомендациях по организации	

актуальные научные сведения о безопасности жизнедеятельности, и форматы оформления (устное сообщение, письменное сообщение, электронный контент и т.п.) данной информации; психологические основы деятельности трудового коллектива, психологические особенности личности в сфере трудовой деятельности, актуальные для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте; основы проектной деятельности в коллективе и команде по решению задач минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте на основе принципов эффективного взаимодействия по созданию человеко-и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности порядок действий в чрезвычайных ситуациях, правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте и опасность нарушения правил безопасности жизнедеятельности для реализации идеи бережливого производства	деятельности трудового коллектива и личности в для минимизации опасностей и управлению рисками ЧС на рабочем месте; демонстрирует знание правил дезинфекции, дезинсекции, дератации, оказания первой (доврачебной) помощи, ведения здорового образа жизни; грамотно применяет знание алгоритмов действий по гражданской обороне и в ЧС, защите человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; использования современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; пользуется актуальными для обеспечения безопасности жизнедеятельности рекомендациями по учету особенностей личности в сфере трудовой деятельности; демонстрирует знание возможностей применения ИКТ и цифровых инструментов для поиска актуальных сведений о безопасности жизнедеятельности; демонстрирует знание возможностей применения приемов минимизации опасности нарушения правил безопасности жизнедеятельности для реализации идеи бережливого производства	

Умеет: распознавать в профессиональном и социальном контексте задачи и/или проблемы, относящиеся к кругу задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; анализировать задачу и и/или проблемы, относящиеся к предметной области безопасности жизнедеятельности, и выделять составные части подобных задач и/или проблем; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; составлять план действий, определять ресурсы, прогнозировать результаты реализации составленного плана поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; владеть способностью принимать решения по целесообразным действиям в ЧС; владеть методами защиты от вредных и опасных факторов ЧС, защиты человека	В ходе выполнения практических заданий демонстрирует умение распознавать в профессиональном и социальном контексте задачи и/или проблемы, относящиеся к кругу задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС и выполнять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера, а также действия по сигналам гражданской обороны и применению средств индивидуальной защиты от поражающих факторов и ЧС; демонстрирует грамотное применение правил использования средств защиты от оружия массового поражения; грамотно осуществляет анализ задачи и и/или проблемы, относящиеся к предметной области безопасности жизнедеятельности, выделяя составные части подобных задач и/или проблем; корректно определяет задачи для поиска информации, содержащей актуальные сведения о безопасности жизнедеятельности и необходимые источники информации согласно номенклатуре информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности; результативно выполняет информационный поиск сведений, необходимых для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС;	

и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; приемы действий по гражданской обороне и в ЧС. оценивать результат и последствия своих действий по решению задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС. Владеть знаниями основ обеспечения военной безопасности государства (для юношей). Владеть знаниями основ медицинских знаний (для девушек) определять задачи для поиска информации, содержащей актуальные сведения о безопасности жизнедеятельности; определять необходимые источники информации согласно номенклатуре информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности; применять приемы структурирования информации для создания устных и письменных сообщений, электронного контента и т.п. в процессе освоения информации о безопасности жизнедеятельности; применять ИКТ и цифровые инструменты для решения задач, связанных с профессиональным	создает качественные устные и письменные сообщения, электронные контенты и т.п., грамотно применяя приемы структурирования информации; демонстрирует ИКТ-компетентность в решения задач, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; использует современное программное обеспечение, различные цифровые средства для получения информации, позволяющей: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; принимать решения по целесообразным действиям в ЧС. правильно составляет план действий, определяют ресурсы, прогнозирует результаты реализации составленного плана поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; корректно осуществляет оценку результата и последствий своих действий по решению задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС. В ситуациях деловых игр, имитирующих деятельность по созданию человеко- и природоохранной среды на рабочем месте результативно организует работу коллектива и команды и эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами на основе правил бесконфликтного поведения;	

контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для получения информации, позволяющей: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; принимать решения по целесообразным действиям в ЧС; распознавать жизненные нарушения при неотложных состояниях и травмах организовывать работу коллектива и команды и взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами для создания человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности; применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера. эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, соблюдать нормы экологической безопасности содействовать практическому осуществлению идеи бережливого производства за счет минимизации угрозы	демонстрирует грамотное применение норм экологической безопасности на рабочем месте; демонстрирует умение разрабатывать систему мер по минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте Для девушек: демонстрирует применение алгоритма распознавания жизненных нарушений при неотложных состояниях и травмах. демонстрирует умение проводить мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератации составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания с возможностью отслеживать свои показания; оказывать первую (доврачебную) помощь при неотложных состояниях и травматизме. Для юношей: выполнять упражнения и команды по физической, строевой подготовке; разрабатывать и осуществлять программу самоподготовки будущего призывника к осуществлению военной деятельности; оказывать первую (доврачебную) помощь пострадавшим.	

потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте		

Рабочая программа учебной дисциплины

**«ОП.03 Информационные технологии в профессиональной деятельности /
адаптивные информационные и коммуникационные технологии**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

2.2. Содержание дисциплины

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

3.2. Учебно-методическое обеспечение

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

1.1. Область применения учебной программы

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии» предназначена для изучения информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональных образовательных организациях, в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы: дисциплина входит в цикл общепрофессиональных базовых учебных дисциплин.

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

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
- формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
- приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;
- приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;
- владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	40
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	38
в том числе:	
Практическая подготовка	24
Внеаудиторная самостоятельная работа	
Итоговая аттестация в форме зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1 Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала		1	
	1	Техника безопасности в компьютерном классе. Основные понятия и определения.		1
	2	Классификация информационных систем		2
	3	Классификация персональных компьютеров		2
Тема 2 Технические средства информационных технологий	Содержание учебного материала		1	
	1	Конфигурация персонального компьютера. Состав типового компьютера		2
	2	Устройства ввода информации		2
	3	Устройства вывода информации		2
Тема 3 Программное обеспечение информационных технологий	Содержание учебного материала		2	
	1	Базовое программное обеспечение (ОС, сервисное ПО, программы технического обслуживания, инструментальное ПО)		2
	2	Прикладное программное обеспечение		2
Тема 4 Обработка текстовой информации	Содержание учебного материала		1	
	1	Операционные системы семейства WINDOWS. Обработка текстовой информации.		2
	Практические занятия		1	
	1	«MSWORD. Создание и сохранение документа, форматирование. Параметры страницы, колонтитулы».		
	2	«MSWORD. Математические формулы. Шаблоны. Работа с многостраничными документами».		

	3	«MSWORD. Вставка графических объектов (рисунки, символы, картинки, автофигуры, объекты WORDART), таблиц, графиков и диаграмм».		
	4	«MSWORD. Колонки. Буквица. Ссылки и сноски. Списки. Надписи в тексте. Стили. Вставка даты».		
Тема 5 Обработка числовой информации.	Содержание учебного материала		2	
	1	Организация, структура электронных таблиц.MS Excel. Ввод данных. Оформление таблицы. Вычислительные возможности Excel. Построение графиков и диаграмм.		2
	Практические занятия		2	
	1	«Создание, оформление электронных таблиц MS Excel».		
	2	«Решение расчётных задач в MS Excel».		
	3	«Обработка данных таблиц MS Excel».		
	4	«Построение графиков и диаграмм с использованием таблиц MS Excel».		
Тема 6 Технология использования систем управления базами данных	Содержание учебного материала		1	
	1	Организация системы управления БД и обобщенная технология работы с БД. СУБД MS ACCESS.		2
	Практические занятия		1	
	1	«Создание и заполнение БД в » СУБД MS ACCESS		
	2	«Работа с данными при помощи запросов. Создание отчетов в БД при помощи СУБД MS ACCESS».		
Тема 7 Системы оптического распознавания информации	Содержание учебного материала		1	
	1	Технология распознавания. Возможности программы Fine Reader.		2
	Практические занятия		1	
	1	«Организация работы в Fine Reader. Сканирование изображения».		
Тема 8 Система машинного перевода	Содержание учебного материала		2	
	1	История электронного перевода. Средства автоматизации перевода.		2
	Лабораторные работы			
	Практические занятия		1	

	1	Выполнение заданий по переводу документации с использованием средств машинного перевода.		
	Контрольные работы		1	
	1	Обобщающее занятие по изученному материалу. Зачет.		
Тема 9 Обработка графической информации	Содержание учебного материала		2	
	1	Современные способы организации презентаций. Приложение MS POWERPOINT.		2
	2	Назначение мультимедийных технологий. Создание видеороликов.		2
	3	Программный пакет Adobe Photoshop		2
	Практические занятия		2	
	1	«Создание презентаций в MSPOWERPOINT. Вставка, форматирование рисунков, фигур, гиперссылок Шаблоны»		
	2	«Создание презентаций в MSPOWERPOINT. Вставка звука, видео. Настройка анимации и показа»		
	3	«Создание компьютерной мультимедийной презентации и видеоролика.»		
	4	«Работа в Adobe Photoshop»		
Тема 10 Бухгалтерские системы учёта	Содержание учебного материала		2	
	1	История развития, возможности и классификация бухгалтерского программного обеспечения		2
	2	Российские программы бух.учёта. «1С: Бухгалтерия»		2
	Практические занятия		2	
	1	«Основы работы в «1С: Бухгалтерия». Работа с документами. Операции, проводки, отчёты.»		
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	1	Практическое задание «Работа с документами в 1С: Бухгалтерии»		
Тема 11 Компьютерные справочные правовые системы	Содержание учебного материала		2	
	1	Обзор компьютерных СПС. Особенности российских СПС. СПС «Консультант Плюс», «Гарант»		2
	2	СПС «Кодекс», «Референт». Специализированные отраслевые справочные системы.		2
	Практические занятия		2	
	1	«Организация поиска документов в СПС «Консультант Плюс»»»».		
	2	«Организация поиска документов в СПС «Гарант»		

Тема 12. Компьютерные сети. Глобальная сеть Интернет.	Содержание учебного материала		2	
	1	Понятие компьютерной сети, ее компоненты. Типы компьютерных сетей. Среда передачи данных.		2
	2	Классификация компьютерных сетей. Эталонная модель OSI.		2
	3	История создания Интернета. Современная структура сети Интернет. Поисковые системы.		2
	4	Коллективная деятельность в сетях. Электронное правительство.		2
	Практические занятия		2	
	1	«Поисковые системы. Поиск информации на государственных информационных порталах. Электронное правительство».		
	2	«Организация коллективной работы в сети Интернет. Электронная почта, чат, видео-конференции, дистант, тестирование»		
Тема 13. Основы информационной и компьютерной безопасности.	Содержание учебного материала		1	
	1	Безопасность в информационной среде. Классификация средств защиты.		2
	2	Программно-технический уровень защиты. Защита данных. Криптография.		2
	3	Организация безопасной работы с компьютерной техникой.		2
	4	Защита от компьютерных вирусов. Антивирусное программное обеспечение.		2
	Практические занятия		1	
	1	«Защита информации, антивирусная защита. Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту. Профилактические мероприятия для компьютерного рабочего места в соответствии с его комплектацией для профессиональной деятельности».		
	Промежуточная аттестация		2	
	1	Дифференцированный зачет		
		Итого	40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» предусматривает наличие в профессиональной образовательной организации учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Приложение 3 ОПОП-П

3.2. Литература

Основные источники:

1. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. — 8-е изд., стер. — Москва : Издательский центр «Академия», 2015. — 287 с.
2. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учебное пособие для студ. сред. проф. образования/ Е.В. Михеева - Москва : Издательский центр «Академия», 2015. - 256 с

Дополнительные источники:

1. Информационные технологии в профессиональной деятельности / Е.В. Филимонова – Ростов на Дону, 2015. – 315 с.
2. Информатика базовый курс: Учебник / под ред. С.В. Симоновича. - СПб : Питер, 2015. - 285 с.:
3. Компьютерный практикум по курсу «Информатика» : учеб. пособие / В.Т. Безручко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 368 с.
4. Оператор ЭВМ, практические работы / И.В. Струмпэ - Москва : Издательский центр «Академия», 2014
5. Михеева Е.В. Практикум по информатике. - ОИЦ «Академия».: 2010.
6. Сборник лабораторных работ по дисциплине «Информатика», часть 1: Методические указания / Алексеев А.П. - Москва :СОЛОН-Пр., 2016. - 262 с.
7. Сборник лабораторных работ по дисциплине «Информатика», часть 2.: Учебное пособие. Учебное пособие по дисциплине «Информатика», для студентов первого курса специальностей 10.03.01 и 10.05.02 / Алексеев А.П. - Москва :СОЛОН-Пр., 2017.

Интернет-ресурсы:

1. <http://gigasize.ru> MS Office 2010 Электронный видеоучебник.
2. www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР).
3. www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
4. www.intuit.ru/studies/courses (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»).
5. www.lms.iite.unesco.org (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям).
6. <http://ru.iite.unesco.org/publications> (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании).
7. www.megabook.ru (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математика. Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).
8. www.ict.edu.ru (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).
9. www.digital-edu.ru (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).
10. www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).
11. www.freeschool.altlinux.ru (портал Свободного программного обеспечения).

12. www.heap.altlinux.org/issues/textbooks (учебники и пособия по Linux).
13. www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice (электронная книга «OpenOffice.org: Теория и практика»)
14. Федотов Н.Н. Защита информации Учебный курс HTML-версия (<http://www.college.ru/UDP/texts>).
15. Каталог сайтов - Мир информатики <http://jgk.ucoz.ru/dir/>.
16. <http://www.metod-kopilka.ru/page-2-1-6-10>.
17. www.edu.ru/fasi Российское Образование. Федеральный портал.
18. Справочная информационно-правовая система «Консультант Плюс»
19. Справочная информационно-правовая система «Гарант»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения: ▪ оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники; ▪ распознавать информационные процессы в различных системах; ▪ использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования; ▪ осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей; ▪ иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий; ▪ создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые; ▪ просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных; ▪ осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.; ▪ представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.); ▪ соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ.	Текущий контроль: тестирование; устный опрос; составление конспекта; практическая работа Промежуточный контроль: контрольные работы; составление конспекта Итоговый контроль: проектная деятельность; зачет

Знания: ▪ различные подходы к определению понятия «информация»; ▪ методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный; ▪ единицы измерения информации; ▪ назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей); ▪ назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы; ▪ использование алгоритма как способа автоматизации деятельности; ▪ назначение и функции операционных систем.	

Рабочая программа дисциплины

«ОП.04 ОСНОВЫ ПРАВА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ /
СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

2.2. Содержание дисциплины

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

3.2. Учебно-методическое обеспечение

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 ОСНОВЫ ПРАВА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ / СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.04 Основы права и предпринимательской деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

»: формирование правового сознания путем освоения комплекса знаний об основных отраслях права; воспитании правовой культуры, уважения к закону и бережное отношение к социальным ценностям правового государства, чести и достоинству гражданина.

Дисциплина «ОП.04 Основы права и предпринимательской деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний : 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. 4.3.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 3	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.Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план. Рассчитывать размеры выплат по кредитам	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 Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов

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	38	24
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация	2	-
Всего	40	24

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
Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности			
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	Содержание	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		
	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		
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание	8	
	1. 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.		
	2. 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.		
	3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 1. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)	2	
Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда			
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	Содержание	8	
	1. Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.		
	Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 2. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора	2	
	Практическое занятие 3. Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач	2	
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	Содержание	8	
	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.		
	2.Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.		
	3.Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 4. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>	2	
Промежуточная аттестация		-	
Всего:		40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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 и/или электронные издания

1. Анисимов, А. П. 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>

2. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15495-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538384>

3. 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>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные ресурсы, задействованные в	Демонстрирует знания: принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные ресурсы, задействованные в профессиональной	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)

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 Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов	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 Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов	
Умеет: Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	Демонстрирует умения: Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	

Оформлять бизнес-план. Рассчитывать размеры выплат по кредитам 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.	Оформлять бизнес-план. Рассчитывать размеры выплат по кредитам 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.	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 ИСТОРИЯ РОССИИ

2025

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 - 1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы
 - 1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины
- 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 - 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работ
 - 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
- 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 - 3.1 Материально-техническое обеспечение
 - 3.2 Информационное обеспечение реализации программы
- 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИН

ОП.05 ИСТОРИЯ РОССИИ

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «ОП.05 История России» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии «43.01.09 Повар, кондитер»

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 06, ПК.2.4

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Целью учебной дисциплины является формирование представлений об истории России как истории Отечества, ее основных вехах, а также воспитание базовых национальных ценностей уважения к истории, культуре, традициям. Дисциплина имеет также историко-просветительскую направленность, формируя у молодёжи способность и готовность к защите исторической правды и сохранению исторической памяти, противодействию фальсификации исторических фактов.

Актуальность учебной дисциплины «История России» заключается в её практической направленности на реализацию единства интересов личности, общества и государства в деле воспитания гражданина России. Дисциплина способствует формированию патриотизма и гражданственности как важнейших направлений воспитания обучающихся.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	– выделять факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных ценностей в России; – анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственные связи и пространственно - временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени;	– ключевые события, основные даты и исторические этапы развития России с древнейших времен до настоящего времени; – выдающихся деятелей отечественной истории, внесших значительный

	– анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научно обоснованного понимания прошлого и настоящего России; – защищать историческую правду, не допускать умаления подвига русского народа по защите Отечества, – демонстрировать готовность противостоять фальсификациям русской истории; - демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям русского государства	вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; – традиционные русские духовно-нравственные ценности; – роль и значение России в современном мире; основные направления автоматизации производственных процессов;
ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных русских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	-применять стандарты антикоррупционного поведения	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; -стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ПК 2.4 Адаптировать разработанные управляющие программы на основе анализа входных данных, технологической и конструкторской документации в соответствии с полученным заданием		-основные направления автоматизации производственных процессов

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	38	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
Всего	40	16

2.2 Тематический план и содержание учебной 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 ОК,ПК
Тема 1. «Россия – великая наша держава»	Содержание	2	ОК 01, ОК 06, ПК 2.4
	Гимн России. Становление духовных основ России. Содружество народов России и единство российской цивилизации. Пространство России и его геополитическое, экономическое и культурное значение. Российские инновации и устремленность в будущее		
Тема 2. Александр Невский как спаситель Руси		1	ОК 01, ОК 06, ПК 2.4
	Русь и Орда		
Тема 3. Смута и её преодоление		1	ОК 01, ОК 06, ПК 2.4
	. Избрание государей посредством народного голосования.		
Тема 4. «Волим под царя восточного, православного»		1	ОК 01, ОК 06, ПК 2.4
	Земский собор 1653 г. и Переяславская Рада 1654 г.		
Тема 5. Пётр Великий. Строитель великой империи		1	ОК 01, ОК 06, ПК 2.4
	Россия – империя.		
Тема 6. «Отторженная возврат их»		2	ОК 01, ОК 06, ПК 2.4
	Русско-турецкие войны (присоединение Крыма)		
	Содержание	2	ОК 01,

Тема 7. Крымская война – «Пиррова победа Европы»	«Восточный вопрос». Положение держав в восточной Европе. Курс императора Николая I. Расстановка сил перед Крымской войной. Ход военных действий. Оборона Севастополя. Итоги Крымской войны		ОК 06, ПК 2.4
Тема 8. Гибель империи	Содержание Первая русская революция 1905-1907 гг. Первая мировая война и её значение для российской истории: причины, предпосылки, ход военных действий (Брусиловский прорыв), расстановка сил. Февральская революция и Брестский мир. Октябрь 1917 г. как реакция на происходящие события: причины и ход Октябрьской революции. Гражданская война	2	ОК 01, ОК 06, ПК 2.4
Тема 9. От великих потрясений к Великой победе	Содержание Новая экономическая политика. Антирелигиозная компания. Индустриализация. Коллективизация и ее последствия. Патриотический поворот в идеологии советской власти и его выражение в Великой Отечественной Войне	2	ОК 01, ОК 06, ПК 2.4
Тема 10. «Вставай, страна огромная»	Содержание Причины и предпосылки Второй мировой войны. Патриотический подъем народа в годы Отечественной Войны. Фронт и тыл. Защитники Родины и пособники нацистов. Великая Отечественная война в исторической памяти нашего народа.	2	ОК 01, ОК 06, ПК 2.4
	В форме практической подготовки (ПОС)	4	
	Основные этапы и события Великой Отечественной войны.		
Тема 11. В буднях великих строек	Содержание Геополитические результаты Великой Отечественной войны. Экономика и общество СССР после Победы. Пути восстановления экономики – процессы и дискуссии. Экономическая модель послевоенного СССР, идеи социалистической автаркии. Продолжение и последующее сворачивание патриотического курса в идеологии. Атомный проект и создание советского ВПК. План преобразования природы	1	ОК 01, ОК 06, ПК 2.4
Тема 12. От перестройки к кризису, кризиса к возрождению	Содержание Идеология и действующие лица «перестройки». Россия и страны СНГ в 1990-е годы. Кризис экономики – цена реформ. Безработица и криминализация общества. Пропаганда деструктивных идеологий среди молодёжи. Олигархизация. Конфликты на Северном Кавказе. Положение национальных меньшинств в новообразованном государстве	1	ОК 01, ОК 06, ПК 2.4
	Содержание	2	ОК 01,

Тема 13. Россия. XXI век	Запрос на национальное возрождение в обществе. Укрепление патриотических настроений. Владимир Путин. Деолигархизация и укрепление вертикали власти. Курс на суверенную внешнюю политику: от Мюнхенской речи до операции в Сирии. Экономическое возрождение: энергетика, сельское хозяйство, национальные проекты. Возвращение ценностей в конституцию. Спецоперация по защите Донбасса		ОК 06, ПК 2.4
Тема 14. История антироссийской пропаганды	Содержание	2	ОК 01, ОК 06, ПК 2.4
	Ливонская война – истоки русофобской мифологии. «Завещание Петра великого» - антироссийская фальшивка. Пропаганда Наполеона Бонапарта. Либеральная и революционная антироссийская пропаганда в Европе в XIX столетии и роль в ней российской революционной эмиграции. Образ большевистской угрозы в подготовке гитлеровской агрессии. Антисоветская пропаганда эпохи Холодной войны. Мифологемы и центры распространения современной русофобии		
Тема 15. Слава русского оружия	Содержание	2	ОК 01, ОК 06, ПК 2.4
	Ранние этапы истории российского оружейного дела: государев пушечный двор, тульские оружейники. Значение военно-промышленного комплекса в истории экономической модернизации Российской Империи: Путиловский и Обуховский заводы, развитие авиации. Сталинская индустриализация. Пятилетки. ВПК в эпоху Великой Отечественной Войны – всё для фронта, всё для победы. Космическая отрасль, авиация, ракетостроение, кораблестроения. Современный российский ВПК и его новейшие разработки		
Тема 16. Россия в деле	Содержание	2	ОК 01, ОК 06, ПК 2.4
	Высокие технологии. Энергетика. Сельское хозяйство. Освоение Арктики. Развитие сообщений – дороги и мосты. Космос. Перспективы импортозамещения и технологических рывков		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		40	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

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

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»,
оснащенный Приложение 3 ОПОП-П

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

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 организацией 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. Прядеин, В. С. История России в схемах, таблицах, терминах : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. С. Прядеин ; под научной редакцией В. М. Кириллова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 107 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05440-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540370>.

3.2.2 Основные электронные издания

1. Бугров, К. Д. История России: учебное пособие для СПО / К. Д. Бугров, С. В. Соколов. — 3-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 125 с. — ISBN 978-5-4488-1105-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/139542>.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО): учебник для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования: учебное издание /Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. - Москва: Академия, 2024. - 256 с. (Специальности среднего профессионального образования) – ISBN 978-5-0054-2323-8.

2. Карпачев, С. П. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. П. Карпачев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08753-6. — Текст: непосредственный.

3. Крамаренко, Р. А. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. А. Крамаренко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 197 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09199-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539174>.
4. Мединский, В. Р. История. История России. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень: учебник / В.Р. Мединский, А.В. Торкунов — Москва: Издательство Просвещение, 2024. — 496 с. — ISBN 978-5-09-112828-4 — Текст: непосредственный.
5. Мединский, В. Р. История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень: учебник / В.Р. Мединский, А.В. Торкунов — Москва: Издательство Просвещение, 2024. — 448 с. — ISBN 978-5-09-112830-7 — Текст: непосредственный.
6. Мокроусова, Л. Г. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Г. Мокроусова, А. Н. Павлова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 122 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17068-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532336>.
7. Некрасова, М. Б. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Б. Некрасова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 436 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15987-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536636>.
8. Фирсов, С. Л. История России : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Фирсов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08721-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540360>.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знать: – ключевые события, основные даты и исторические этапы развития России с древнейших времен до настоящего времени; – выдающихся деятелей отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; – традиционные российские духовно-нравственные ценности; – роль и значение России в современном мире; – основные направления автоматизации производственных процессов;	за устный ответ: «5» -полно раскрыл содержание материала, дал исчерпывающие и аргументированные ответы на вопросы. «4» -ответы на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно. «3»-неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса. «2» -материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определённой системы знаний по дисциплине, не раскрыто его основное содержание за письменный ответ: «5» -полностью справился с заданием, успешно извлёк информацию, систематизировал её и обработал в соответствии с заданием. «4»-отдельные незначительные неточности в передаче искомой информации, её систематизации и обработке. «3» -выполнено не полностью, есть недостатки в передаче информации. Критерии оценок за тесты в зависимости от количества заданий: • Тест из пяти вопросов: «5» - 5 правильных ответов; «4» -4 правильных ответа; «3» -3 правильных ответа; «2» - 2 правильных ответа. • Тест из десяти вопросов: • «5» -10 правильных ответов; «4» -9–8 правильных ответов; «3» - 7–6 правильных ответов; «2» - менее 6 правильных ответов.	Оценка результатов выполнения: - устный опрос; -письменный опрос; -тестирование; -дифференцированный зачет
Уметь: – выделять факторы, определившие уникальность становления духовно-нравственных основ России; – анализировать, характеризовать,		Оценка результатов выполнения: - устный опрос; -письменный опрос; -тестирование; -дифференцированный зачет

выделять причинно-следственные связи и пространственно - временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; — анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научно обоснованного понимания прошлого и настоящего России; — защищать историческую правду, не допускать умаления подвига русского народа по защите Отечества, — демонстрировать готовность противостоять фальсификациям российской истории; демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям русского государства.	• Тест из пятнадцати заданий: «5» - 15–14 правильных ответов; «4» - 13–12 правильных ответов; «3» - 11–10 правильных ответов; «2» - менее 10 правильных ответов. • Тест из тридцати заданий: «5» - 91–100% правильных ответов; «4» - 81–90% правильных ответов; «3» - 70–80% правильных ответов; «2» — менее 70% правильных ответов.	

Рабочая программа дисциплины
«ОП.06 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

2.2. Содержание дисциплины

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

3.2. Учебно-методическое обеспечение

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 Экологические основы природопользования

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.06 Экологические основы природопользования» является обучение теоретическим основам бережливого проектирования, применение принципов построения бережливого производственного потока и инструментария, направленного на определение, нейтрализацию и предупреждение определённых видов потерь в процессе преобразования производства в бережливое.

Дисциплина «Экологические основы природопользования» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, Кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать
ОК 01	-владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	-алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		-методы работы в профессиональной и смежных сферах
		-структуру плана для решения задач
ОК 04	-организовывать работу коллектива и команды	-психологические основы деятельности коллектива
ОК.06	проявлять гражданскую активность соблюдать законы и нормы поведения	основы гражданственности и патриотизма
	уважать культуру и традиции других народов	традиционные общечеловеческие ценности межнациональные и межрелигиозные отношения
	противодействовать коррупции	основы антикоррупционного законодательства. стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	-соблюдать нормы экологической безопасности анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности;	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; - принципы и методы рационального природопользования;

		- основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; - принципы размещения производств различного типа; - основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
	-определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности - организовывать профессиональную деятельность	

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	38	16
Промежуточная аттестация в форме зачёта	2	
Всего	40	16

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Экологические основы природопользования

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов
1	2		3
Введение	Содержание учебного материала. Понятие природопользования, Экологии, виды природопользования, стадии процесса природопользования.		
	1	Введение в предмет Экологические основы природопользования.	1
Раздел 1. Основы экологии			
Тема 1.1 Экологическая система.	Содержание учебного материала. Понятие среды обитания, типы биоценоза, цепи питания, экологические факторы влияющие на организм, устойчивость экосистем. Агроэкосистемы и их значение.		
	2	Экологическая система.	1
	3	Закономерности воздействия факторов среды на живые организмы.	1
	4	Развитие и эволюция экосистем.	1
	5	Агроэкосистемы.	1
	Раздел 2. Взаимодействие природы и общества.		
Тема 2.1 Концепция устойчивого развития общества.	Содержание учебного материала. Факторы взаимодействия общества и природы. Классификация природных ресурсов, Полезные ископаемые, их распределение и рациональное использование. Загрязнение атмосферы, гидросферы, Биологические ресурсы.		
	6	Концепция устойчивого развития общества.	1
Тема 2.2 Природные ресурсы и их рациональное использование.	7	Классификация природных ресурсов	1
	8	Недра.	1
	9	Атмосфера	1
	10	Практическое занятие №1 «Механизм образования кислотных дождей»	1

	11	Практическое занятие №2 «Охрана атмосферного воздуха»	1
	12	Гидросфера	2
	13	Практическое занятие №3 «Определение качества воды.»	1
	14	Биологические ресурсы.	2
Тема 2.3 Деградация почв и мелиоративные мероприятия	Содержание учебного материала. Борьба с деградацией почв. Эрозия почв, её виды и противоэрозионные мероприятия. Засоление, заболачивание, уплотнение и загрязнение почв.		
	15	Деградиационные процессы. Борьба с деградацией почв.	1
	16	Засоление почв. Заболачивание почв.	1
	17	Уплотнение почв. Загрязнение почв.	1
	18	Практическое занятие №4 «Расчет полигона твёрдых бытовых отходов (ТБХ)»	1
	19	Гидропоника.	1
	20	Земледелие по Миттлайдеру.	1
	21	Современное состояние плодородия почв России.	1
Тема 2.4 Экологический мониторинг	Содержание учебного материала. Экологический мониторинг. Методы мониторинга. Мониторинг атмосферного воздуха, мониторинг почв.		
	22	Виды и методы экологического мониторинга. Мониторинг атмосферного воздуха.	1
	23	Мониторинг поверхностных вод суши. Мониторинг почв.	1
Раздел 3 Правовые и социальные вопросы природопользования.			
Тема 3.1 Функции и методы государственного экологического управления	Содержание учебного материала. Функции государственного экологического управления. Экологическое законодательство России. Органы государственного управления. Агропромышленный комплекс.		
	24	Функции и методы государственного экологического управления.	1
	25	Экологическое законодательство России.	1
	26	Органы государственного управления природопользования.	1

	27	Государственное управление сельскохозяйственным природопользованием	1
Тема 3.2 Экологический контроль.	28	Экологический контроль. Практическое занятие №5 «Нормирование качества окружающей среды».	1
	29	Государственный экологический контроль загрязнения атмосферы хозяйствующими субъектами.	1
	30	Государственный экологический контроль использования водных ресурсов. Государственный экологический контроль в области обращения с отходами.	1
	31	Плата за пользование природными ресурсами. Плата за негативное воздействие хозяйствующего субъекта на окружающую среду.	1
Раздел 4. Состояние природных ресурсов и окружающей среды в России.			
Тема 4.1 Современные проблемы состояния природных ресурсов и окружающей среды.	Содержание учебного материала. Экологическая деградация хозяйственной структуры. Использование минеральных ресурсов. Сельскохозяйственное природопользование.		
	32	Современные проблемы состояния природных ресурсов и окружающей среды	1
	33	Атмосферный воздух. Водные ресурсы.	1
	34	Биоразнообразие.	1
	35-36	Загрязнение окружающей среды. Практическое занятие №6 «Международное сотрудничество в решении проблем природопользования».	2
	39-40	Дифференцированный зачет	2
Всего			40

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Экологические основы природопользования»; оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. О. М. Манько, А. В. Мешалкин, С. И. Кривов учебник Экологические основы природопользования. Москва, Издательский центр «Академия», 2019г.
2. Е. И. Тупикин. Общая биология с основами экологии и природоохранной деятельности. Москва, Издательский центр «Академия», 2012г

Дополнительные источники:

1. А. Н. Голицын Основы промышленной экологии. Москва, Издательский центр «Академия», 2006г.
2. Арустамов Э.А., Левакова И.В., Баркалова И.В. Экологические основы природопользования. М.: Изд-во Дашков и К, 2008.
3. Винокурова Н.Ф. Глобальная экология. М.: Дрофа, 2009.

Интернет-ресурсы:

1. «Экология производства» – журнал. Форма доступа: www.ecoindustry
СанПиН 3183-84 Порядок накопления, транспортирования, обезвреживания и захоронения токсических промышленных отходов

- СанПиН 3209-85 Предельные количества накопления токсичных промышленных отходов на территории предприятия (организации)

- СанПиН 3897-85 Предельное количество токсичных промышленных отходов, допускаемое для складирования в накопителях (на полигонах) твердых бытовых отходов (нормативный документ)

- СанПиН 1746-77 Санитарные правила проектирования, строительства и эксплуатации полигонов захоронения не утилизируемых промышленных отходов

<https://www.litres.ru/olga-saenko/ekologicheskie-osnovy-prirodopolzovaniya-22857040/>?

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, рефератов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
У.1- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;	опрос, 1)защита сообщений на темы: «Альтернативные источники энергии», «Растительные ресурсы. Факторы воздействия человека на растительность.» 2)защита презентаций «Особо охраняемые территории России».
У.2- соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности;	опрос, отчет по практическим занятиям №1 «Механизм образования кислотных дождей», №2 «Охрана атмосферного воздуха» №3 «Определение качества воды.» контрольное тестирование
Знать:	
З.1- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;	Опрос, отчет по практическим занятиям №4 «Расчет полигона твёрдых бытовых отходов (ТБХ)» №5 «Нормирование качества окружающей среды». контрольное тестирование.
З.2- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;	Опрос, защита конспекта по темам: «Нормирование химического загрязнения почвы»,
З.3 - принципы и методы рационального природопользования;	Опрос, контрольное тестирование. Защита сообщений.
З.4- основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;	Опрос, отчет по практическим занятиям №1 «Механизм образования кислотных дождей», №2 «Охрана атмосферного воздуха» №3 «Определение качества воды.» контрольное тестирование
З.5- принципы размещения производств различного типа;	Опрос. Отчет по практическому занятию №6 «Международное сотрудничество в решении проблем природопользования».
З.6- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;	Опрос, отчет по практическим занятиям №4 «Расчет полигона твёрдых бытовых отходов (ТБХ)» №5 «Нормирование качества окружающей среды». контрольное тестирование.
З.7- основные способы предотвращения и улавливания промышленных отходов, методы очистки, правила и порядок	Опрос, отчет по практическим занятиям №4 «Расчет полигона твёрдых бытовых отходов (ТБХ)» №5 «Нормирование качества

переработки, обезвреживания и захоронения промышленных отходов;	окружающей среды». контрольное тестирование.
3.8- методы экологического регулирования;	Опрос, защита конспектов, контрольное тестирование.
3.9- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;	Опрос, контрольное тестирование. Защита сообщений.
3.10- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;	Опрос, отчет по практическим занятиям №4 «Расчет полигона твёрдых бытовых отходов (ТБХ)» №5 «Нормирование качества окружающей среды». контрольное тестирование.
3.11- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;	Опрос, контрольное тестирование. Защита сообщений.
3.12- природоресурсный потенциал Российской Федерации;	Защита конспектов по темам: «Охота», «Водная фауна», опрос.
3.13- охраняемые природные территории;	Защита сообщений на темы: «Альтернативные источники энергии», «Растительные ресурсы. Факторы воздействия человека на растительность.» Защита презентаций «Особо охраняемые территории России».
3.14- принципы производственного экологического контроля;	Опрос, отчет по практическим занятиям №4 «Расчет полигона твёрдых бытовых отходов (ТБХ)» №5 «Нормирование качества окружающей среды». контрольное тестирование.
3.15- условия устойчивого состояния экосистем.	Опрос, контрольное тестирование. Защита сообщений.
Промежуточная аттестация.	Дифференцированный зачет

Рабочая программа дисциплины
«ОП.07 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

2.2. Содержание дисциплины

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

3.2. Учебно-методическое обеспечение

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы финансовой грамотности» является формирование общей финансовой грамотности обучающихся, овладение методами и инструментами финансовых расчётов для решения практических профессиональных задач.

Дисциплина «Основы финансовой грамотности» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, Кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 09

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК,	Уметь	Знать
ОК 01	- определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план,	- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	-определять необходимые ресурсы использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
ОК 03	-выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	- правила разработки презентации
ОК 05		- правила оформления документов
ОК 06	-применять стандарты антикоррупционного поведения	- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	-организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства	принципы бережливого производства

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	38	24
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2	-
Всего	40	24

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 ОК и ПК
1	2	3	4
		38/16	
Введение	Содержание В том числе практическое занятие 1. Содержание и задачи учебной дисциплины. Связь с другими учебными дисциплинами. Определение начального уровня финансовой грамотности обучающихся.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ОК 09
Тема 1. Рациональное пользование банковскими услугами.	Содержание В форме практической подготовки (ПОС) Основные банковские услуги Банковская система России. Система страхования вкладов (ССВ). Сберегательный вклад, ставка процента, капитализация процентов. Банковский кредит, эффективная ставка процента по кредиту, виды кредитов для физических лиц, ипотека, рефинансирование кредита. Сберегательные сертификаты паевые инвестиционные фонды (ПИФы). Кредитная карта.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ОК 09
	В том числе практическое занятие 3. Расчет процентов по банковским вкладам и составление графика погашения банковского кредита.	2	
Тема 2. Фондовый рынок	Содержание В форме практической подготовки (ПОС) Ценные бумаги и их виды. Инвестиционные характеристики ценных бумаг. Доходность ценных бумаг. Долевые, долговые и производные ценные бумаги. Инвестиционный портфель, диверсификация. Фондовая биржа, биржевой	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ОК 09

	индекс, брокер, управляющая компания, доверительное управление. Пассивное и активное инвестирование, валютный курс, рынок FOREX.		
	В том числе практическое занятие 5. Определение доходности ценных бумаг.	2	
Тема 3. Страхование	Содержание	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ОК 09
	В форме практической подготовки (ПОС) Страхование как способ защиты от непредвиденных расходов. Страховой случай, страховая премия, страховая выплата. Страхование имущества. Страхование гражданской ответственности, обязательное страхование, добровольное страхование.		
	В том числе практическое занятие 7. ОСАГО, КАСКО. Личное страхование, обязательное медицинское страхование (ОМС), добровольное медицинское страхование. Страхование жизни. Страховая компания	2	
	В том числе практическое занятие 8. Определение страховых выплат при наступлении страхового случая	4	
Тема 4. Налоговая система.	Содержание	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ОК 09
	В том числе практическое занятие 9. .Налоги и налоговые льготы. Налоги, налог на доходы физических лиц (НДФЛ), объект налогообложения, налоговая база, налоговый период, налоговый резидент, налоговая ставка. В том числе практическое занятие 10. Налог на имущество, земельный налог, транспортный налог, пропорциональный и прогрессивный налог, налоговый агент Практическое занятие 11. Идентификационный номер налогоплательщика (ИНН), налоговая декларация, налоговые вычеты, пеня.		
	В том числе практическое занятие 12. Определение элементов и расчет налогов	4	
Тема 5. Пенсионное обеспечение и финансовое благополучие в старости.	Содержание	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ОК 09
	В форме практической подготовки (ПОС) Пенсия, страховой стаж, обязательное пенсионное страхование. В том числе практическое занятие 14.		

	Пенсионный фонд РФ (ПФР). Добровольные (дополнительные) пенсионные накопления, негосударственные пенсионные фонды (НПФ).		
	В том числе практическое занятие 15. Корпоративные пенсионные планы. Альтернативные способы накопления на пенсию.	2	
Тема 6. Экономика фирмы.	Содержание		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ОК 09
	В том числе практическое занятие 16. «Финансовое мошенничество». Фальшивомонетки, финансовые пирамиды, фальшивые банки. Способы сокращения финансовых рисков.	2	
Тема 7. Предпринимательство.	Содержание	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ОК 09
	В форме практической подготовки (ПОС) Составление текущего и перспективного личного (семейного) бюджета, оценка его баланса. Составление личного финансового плана (краткосрочного, долгосрочного) на основе анализа баланса личного (семейного) бюджета, анализ и коррекция личного финансового плана. Мини-проекты. Планирование сбережений как одного из способов достижения финансовых целей.		
	В том числе практическое занятие 18. Бизнес-план, его этапы. Оценка влияния экстенсивных и интенсивных факторов на прирост объема продукции.	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего		40/16	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета ««Экономика»

Кабинет ««Экономика», оснащенный Приложение 3 ОПОП-П

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные издания

1. Жданова, А. О. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся СПО / А.О. Жданова. – М.: ВИТА-ПРЕСС, 2019. – 400 с.

3.2.1 Основные электронные издания

1. Агентство по страхованию вкладов – официальный сайт. Режим доступа: www.asv.ru
 2. Дружи с финансами. Национальная программа повышения финансовой грамотности граждан. Режим доступа: Вашифинансы.рф
 3. Кредитный калькулятор. Режим доступа: www.calculator-credit.ru
 4. Центральный банк Российской Федерации – официальный сайт. Режим доступа: www.cbr.ru
 5. Консультант плюс. Режим доступа: www.consultant.ru
- Он–line библиотека. Режим доступа: www.bestlibrary.ru

3.2.3 Дополнительные источники:

1. Савицкая, Е. В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся по основным программам профессионального обучения / Е.В. Савицкая. – М.: ВИТА-ПРЕСС, 2015.

4 **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенции	Методы оценки
Уметь:		
определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	Составление бизнес-плана	- письменная проверка - тестовый контроль; - экспертная оценка результатов устных опросов
Определять необходимые ресурсы использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	Различать основные и оборотные фонды	- письменная проверка; - экспертная оценка результатов устных опросов
выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке применять стандарты антикоррупционного поведения организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства	Рационально планировать бюджет	- письменная проверка - тестовый контроль; - экспертная оценка результатов устных опросов
Знать:		
Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Знать функции и виды денег	- устная проверка - тестовый контроль - экспертная оценка результатов устных опросов
номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности правила разработки презентации	Знать экономическую деятельность фирм	- письменная проверка - тестовый контроль; - экспертная оценка результатов устных опросов
Правила оформления документов Стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения принципы бережливого производства	Знать порядок формирования бюджета государства	- тестовый контроль - экспертная оценка результатов устных опросов

Приложение 2.8
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.08 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

2.2. Содержание дисциплины

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

3.2. Учебно-методическое обеспечение

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.08. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.08. Иностранный язык в профессиональной деятельности»: формирование представления об иностранном языке, как средстве межличностного и профессионального общения, инструменте познания и самообразования.

Дисциплина «ОП.08. 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. 4.3.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК 9	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии

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	42	18
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация	-	-
Всего	42	18

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел I Иностранный язык в профессиональной деятельности			
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Содержание	6	
	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, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; – безличные предложения; – понятие глагола-связки		ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
Тема 2.	Содержание	6	

Типы организаций питания и работа персонала	Освоение лексического материала по теме: «Типы организаций питания и работа персонала». Грамматический материал: – имя существительное: его основные функции в предложении; – имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения		ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
Тема 3. Составление меню. Названия блюд	Содержание	6	
	Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» Грамматический материал: – артикль: определенный, неопределенный, нулевой; – основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; – употребление существительных без артикля		ОК 09
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	Содержание	4	
	Освоение лексического материала по теме «Кухонное оборудование. Производственные помещения» Грамматический материал: – имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения		ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
Тема 5.	Содержание	4	ОК 09

Кухонная, столовая и барная посуда	Освоение лексического материала по темам: «Кухонная, столовая и барная посуда», «Сервировка стола» Грамматический материал : – образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	Содержание	4	ОК 09
	Освоение лексико-грамматического материала по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане». Грамматический материал: – количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Содержание	4	ОК 09
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал: времена группы Continuous		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	Содержание	4	ОК 09
	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: неопределенные наречия, производные от some, any, every		
Тема 9.	Содержание	4	ОК 09

Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Освоение лексического материала по теме « Кухни разных стран» Грамматический материал: совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
Диф .зачет			
Всего		42	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет общепрофессиональных дисциплин и ПМ, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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 и/или электронные издания

1. Голубев А.П. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебное издание / Голубев А.П., Коржавый А. П., Смирнова И.Б. - Москва: Академия, 2022. - 208 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный
2. Голубев, А. П., Английский язык для всех специальностей + еПриложение: учебник / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова. — Москва: КноРус, 2024. — 385 с. — ISBN 978-5-406-12482-6. — URL: <https://book.ru/book/952748> — Текст: электронный.
3. Лаврик Г.В. Planet of English. Social & Financial Services Practice Book = Английский язык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО: учебное издание / Лаврик Г.В. - Москва: Академия, 2021. - 96 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов	владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с

профессиональной направленности (со словарем); общепотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика); демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности; демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; демонстрирует знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке; демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	информацией, документами, профессиональной литературой.
строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересные профессиональные темы;	строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействует в коллективе, принимает участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимает тексты на базовые профессиональные темы; составляет простые связные сообщения на общие или	

общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессионально направленности (со словарем);самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	интересующие профессиональные темы; общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводит иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас	

Приложение 2.9
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

**«ОП.09 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И
ГИГИЕНЫ»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

2.2. Содержание дисциплины

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

3.2. Учебно-методическое обеспечение

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.09 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.09 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»: формирование представлений в области физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания.

Дисциплина «ОП.09 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. 4.3.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1	– соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – определять источники микробиологического загрязнения; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	– основные понятия и термины микробиологии; – основные группы микроорганизмов, – микробиология основных пищевых продуктов; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции – пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме;

	составлять рационы питания для различных категорий потребителей	– 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 рационов питания

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	41	22
Самостоятельная работа	-	-
Диф.зачет	1	-
Всего	42	22

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
Введение			
	Содержание		
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера, И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	2	
Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве		8	
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание		
	Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.	4	
	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 микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов		
	Изучение под микроскопом микроорганизмов		

	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание		
	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности	4	
	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.		
	Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения		
	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития		
	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания		
	Схема микробиологического контроля		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
Раздел 2 Основы физиологии питания		16	
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание		
	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	4	

	питательных веществах Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание		
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Изучение схемы пищеварительного тракта.		
	Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание		
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	4	
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда		
	В том числе практических и лабораторных занятий		

	Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.			
	Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)			
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>			
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание 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	4		
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	Составление рационов питания для различных категорий потребителей			
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>			
Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве		16		
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	Содержание	4		
	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.			

	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
Тема 3.2 Санитарногигиенические требования к помещениям	Содержание		
	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	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования		
	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		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
Тема 3.3 Санитарногигиенические	Содержание		
	Санитарные требования к процессам механической	4	

требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	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		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
Тема 3.4 Санитарногигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание		
	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	3	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
ДИФ.ЗАЧЕТ		1	
Всего		42	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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 и/или электронные издания

1. 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>

2. Васильева, И. В. Физиология питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16048-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530347>

3. 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>

4. Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518549>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов,	Демонстрирует знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов,	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике

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;	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;	Диагностика (тестирование, контрольные работы)

нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания	методики составления рационов питания	
Умеет: 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	Демонстрирует умения: 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	

Приложение 2.10
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины
«ОП.10 Основы калькуляции и учета»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

2.2. Содержание дисциплины

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

3.2. Учебно-методическое обеспечение

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.10 Основы калькуляции и учета»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.10 Основы калькуляции и учета»: формирование представлений о цели, задачи, сущность бухгалтерского учета, об организации учета, порядке ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий.

Дисциплина «ОП.10 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. 4.3.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 9 ОК 3 ПК.1.1	-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять планменю, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам.	-виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;

		- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, - реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями

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	30	18
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация	2	-
Всего	32	18

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
Раздел 1 Основы калькуляции и учёта			
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание	6	
	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		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание	6	
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания		
	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 рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	1. Работа со Сборником рецептур: - 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.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание	4	
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей.		

	Отчетность материальноответственных лиц		
	2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Содержание	6	
	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		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции	Содержание	6	
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания		

и товаров предприятиями общественного питания	2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуску 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		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание	4	
	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		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		

Диф.зачет	2	
Всего:	32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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 и/или электронные издания

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15495-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538384>

2. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учебное издание / Потапова И.И. - Москва : Академия, 2023. - 192 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знания: - виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; - предмет и метод бухгалтерского учета; - элементы бухгалтерского учета; - принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления	Ведёт учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, Оформляет документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; Составляет товарный отчет за день; Определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; Составлять план-меню, работает со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико- технологическими картами;	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)

совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами;	Рассчитывает цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформляет калькуляционные карточки; Участствует в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; Пользуется контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; Принимает оплату наличными деньгами; Принимает и оформляет безналичные платежи; Составляет отчеты по платежам	

-понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;		
Умения: - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по		

учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам		

Приложение 2.11
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.11 Основы товароведения продовольственных товаров»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

2.2. Содержание дисциплины

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

3.2. Учебно-методическое обеспечение

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.11 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.11 Основы товароведения продовольственных товаров»: формирование профессиональной культуры применения в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся качества и безопасности продукции.

Дисциплина «ОП.11 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. 4.3.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1	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 учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	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

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	30	18
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация	2	-
Всего	32	18

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел I Основы товароведения продовольственных товаров (36 часов)			
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание		
	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	Содержание		
	Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание		
	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	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		

	Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
Тема 4 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание		
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание		
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров Условия и сроки хранения молочных товаров	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
Тема 6 Товароведная	Содержание		

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 рыбы и рыбных продуктов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. 2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание		
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Органолептическая оценка качества мяса	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание		
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	2	

	Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание		
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
Промежуточная аттестация		-	
Всего		32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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 и/или электронные издания

1. Бузукова, Е. А. Управление ассортиментом и основы категорийного менеджмента: учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Бузукова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 181 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15602-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520552>
2. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513173>
3. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 144 с. — ISBN 978-5-507-45575-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276431>
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебное издание / Матюхина З.П. - Москва: Академия, 2024. - 336 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный
5. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия / Т. В. Рензьева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 360 с. — ISBN 978-5-507-46053-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/296003>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке,	проводит органолептическую оценку качества и безопасности	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике

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	продовольственных продуктов и сырья; оценивает условия хранения организовывает хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформляет учетноотчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществляет контроль хранения и расхода продуктов	Диагностика (тестирование, контрольные работы)
Умеет: 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 продуктов		

Рабочая программа дисциплины

ОП.12. ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЭТИКИ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

2.2. Содержание дисциплины

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

3.2. Учебно-методическое обеспечение

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12. ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЭТИКИ

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.12. ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЭТИКИ** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569, примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (рег. № 170331 от 31.03.2017 г. в государственном реестре ПООП).

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

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

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

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

В результате освоения рабочей программы учебной дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие ОК:

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 общечеловеческих ценностей.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	32
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	12
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета -2</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Психология в профессиональной деятельности		15	
Тема 1.1. Введение в психологию профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	1	
	Предмет. Цели. Задачи. Особенности психологии как науки. Структура современной психологии.		1, 2
Тема 1.2. Методы исследования в психологии	Содержание учебного материала	1	
	Профессиографические методы. Личностные методы. Структурный метод. Системный анализ.		1, 2
Тема 1.3. Общие представления о психике	Содержание учебного материала	1	
	Психическое отражение мира. Психические явления. Функции психики		1, 2
Тема 1.4. Психические познавательные процессы и состояния.	Содержание учебного материала	2	
	Познавательные процессы. Эмоционально-волевая регуляция в профессиональной деятельности. Эмоции и чувства. Психологические состояния. Эмоциональный климат процессов производства и обслуживания в общественном питании.		1, 2
Тема 1.5. Психические свойства личности	Содержание учебного материала	2	
	Формирование личности. Темперамент. Деятельность как основание личности.	1	1, 2
	Практическое занятие №1. Определение темперамента и его свойств.	1	2, 3
	Самостоятельная работа: подготовить сообщение на тему: «Индивидуально психологические особенности личности как основание для выбора профессии»	1	2, 3
Тема 1. 6. Трудовая мотивация	Содержание учебного материала	2	
	Определение трудовой мотивации и ее функций. Характеристика содержательных и процессуальных мотивационных теорий.	1	1, 2

<i>удовлетворенность трудом</i>	Практическое занятие №2. Определение направленности личности и мотивационной сферы	1	2
	Самостоятельная работа: подготовить реферат на тему: «Мотивационные теории»	1	
<i>Тема 1.7. Барьеры общения</i>	Содержание учебного материала	2	
	Барьеры понимания. Барьеры социально-культурного различия. Барьеры отношения. Внутренние факторы преодоления барьеров.	1	1, 2
	Практическое занятие №3. Преодоление барьеров общения	1	2, 3
<i>Тема 1.8. Профессиональный стресс</i>	Содержание учебного материала	2	
	Эмоциональный и коммуникативный стресс. Правила саморегуляции.	1	1, 2
	Практическая занятие № 4. Самооценка стрессогенности жизненных событий	1	2, 3
<i>Тема 1.9. Психологический анализ профессиональной деятельности</i>	Содержание учебного материала	2	
	Общее понятие о профессии и структуре профессиональной деятельности. Классификации профессий.	1	1, 2
	Практическое занятие №5. Составление профессиограммы	1	2, 3
	Самостоятельная работа: Составить доклад на тему «Влияние различных профессий на развитие личности»	1	
Раздел 2. Этика в профессиональной деятельности		16	
<i>Тема 2.1. Профессиональная этика</i>	Содержание учебного материала	2	
	Профессиональные моральные нормы. Функции профессиональной этики. Роль профессиональной этики в жизни человека и общества.		1, 2
	Самостоятельная работа: Составить доклад на тему «Роль профессиональной этики в жизни человека и общества»	1	
<i>Тема 2.2. Деловой этикет</i>	Содержание учебного материала	5	
	Деловой этикет: сущность, требования, принципы. Манеры. Поза. Мимика, жесты. Деловые переговоры. Общение по телефону. Решение конфликтных ситуаций.	2	1, 2
	Практическое занятие № 6. Определение позиции собеседника в процессе общения	1	2, 3

	Практическое занятие № 7. Анализ конфликтной ситуации. Последовательность и способы разрешения проблем.	2	2, 3
	Самостоятельная работа: подготовить доклад на тему «Искусство делового общения»	1	
<i>Тема 2.3. Этика взаимоотношения с клиентом, коллегами и начальством в профессиональной деятельности</i>	Содержание учебного материала	3	
	Мораль. Категории этики. Гуманизм	1	1, 2
	Практическое занятие № 8. Определение психологической совместимости и сработанности.	2	2, 3
	Самостоятельная работа: подготовить доклад на тему: «Общий нравственный принцип человеческого общения»	1	
<i>Тема 2.4. Культура речи и речевой этикет в профессиональной деятельности</i>	Содержание	3	
	Речь, виды речи. Особенности речевого поведения.	1	1, 2
	Практическое занятие №9. Речевой этикет представлений в деловом мире	2	2, 3
<i>Тема 2.5. Эстетические требования к внешнему облику человека</i>	Содержание учебного материала	2	
	Важность первого впечатления. Правила подбора одежды.	1	1, 2
	Практическое занятие №10. Имидж делового человека	1	2, 3
<i>Тема 2.6. Технология успеха в профессиональной деятельности</i>	Содержание учебного материала	1	
	Факторы профессионального успеха. Стратегии построения профессиональной карьеры.		1, 2
	Практическое занятие №11. Итоговое тестирование. Дифференцированный зачет	1	
	ВСЕГО	(32/12)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы требует наличия учебного кабинета. Приложение 3 ОПОП-П

Основные источники:

1. Румынина В.В. правовое обеспечение профессиональной деятельности. Учебник. 1-е изд. – М.: Академия, 2017.
2. Шеламова Г.М. Психология общения. Учебное пособие. 1-е изд. – М.: Академия, 2017.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения самостоятельных работ, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, практических и творческих заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды формируемых общих компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:		
– осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета;	ОК 1, 4, 5,	выполнение заданий на практических занятиях устный опрос
– пользоваться простыми приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	ОК 1, 3, 4	выполнение заданий на практических занятиях
– передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи;	ОК 2, 5, 9, 10	выполнение заданий на практических занятиях устный опрос
– принимать решения и аргументированно отстаивать свою точку зрения в корректной форме;	ОК 1, 3, 6	выполнение заданий на практических занятиях устный опрос
– поддерживать деловую репутацию;	ОК 1, 3, 6	выполнение заданий на практических занятиях выполнение задания для самостоятельной работы
– создавать и соблюдать имидж делового человека;	ОК 1, 4, 5, 10	выполнение заданий для самостоятельной работы
– организовывать рабочее место.	ОК 2, 9	итоговое тестирование
Знания:		
– правила делового общения;	ОК 1-5	устный опрос выполнение заданий на практических занятиях

– этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами;	ОК 4, 5	выполнение заданий на практических занятиях
– основные техники и приемы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования;	ОК 3, 4, 6	выполнение заданий на практических занятиях
– формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях;	ОК 4, 5, 6	выполнение заданий на практических занятиях итоговое тестирование
– составляющие внешнего облика делового человека: костюм, прическа, макияж, аксессуары;	ОК 2, 4	выполнение заданий на практических занятиях устный опрос
– правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения.	ОК 1, 3, 9	выполнение заданий на практических занятиях выполнение задания для самостоятельной работы

Рабочая программа дисциплины

«ОУД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

2.2. Содержание дисциплины

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

3.2. Учебно-методическое обеспечение

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОУД.01 Русский язык

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Дисциплина «Русский язык» включена в *обязательную часть общеобразовательного 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 должен⁷:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	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 Российской Федерации 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. 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и	

	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 объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	

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	70	14
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i>		
Всего	70	14

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.			ОК 05
Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе	Основное содержание		ОК 05
	Основное содержание Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небиеологическая система знаков. Язык и мышление. Языковая и речевая компетенция. Социальная природа языка. Этапы культурного развития языка. Основные принципы русской орфографии: морфологический, фонетический, исторический. Реформы русской орфографии	2	
	Практические занятия:		
	Нулевой срез.	2	
Тема 1.2 Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики	Основное содержание		ОК 05
	Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики Заимствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов. Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности	2	
Тема 1.3. Язык как система знаков. Речь. Виды речевой деятельности.	Основное содержание		ОК 05
	Язык как система знаков. Структура языкового знака. Слово и его значение. Лексическое и грамматическое значение слова. Звук и буква. Уровни языковой системы и единицы этих уровней. Принципы выделения частей речи в русском языке	4	
	Практические занятия:		

	Принципы русской орфографии	4	
Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография			OK 04; OK 05
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия	Основное содержание		OK 04; OK 05
	Фонетика и орфоэпия. Соотношение звука и фонемы, звука и буквы. Чередования звуков: позиционные и исторические. Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические). Основные правила произношения гласных, согласных звуков. Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное). Орфоэпия и орфоэпические нормы	4	
	Практические занятия:		
	Орфография. Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся	4	
Тема 2.2. Морфемика и словообразование	Основное содержание		OK 04; OK 05
	Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования. Словообразование и формообразование.	4	
	Практические занятия:		
	Правописание звонких и глухих согласных, непроизносимых согласных. Правописание гласных после шипящих. Правописание Ъ и Ы. Правописание приставок на –З(-С), ПРЕ-/ПРИ-, гласных после приставок	4	
Тема 2.3. Имя существительное как часть речи.	Основное содержание		OK 04; OK 05
	Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных	2	
	Практические занятия:		
	Правописание суффиксов и окончаний имен существительных. Правописание сложных имен существительных.	2	
	Основное содержание		OK 04; OK 05

Тема 2.4. прилагательное как часть речи.	Имя	Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные. Степени сравнения имен прилагательных. Полная и краткая форма имен прилагательных. Семантико-стилистические различия между краткими и полными формами. Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж.	2	
	как	Практические занятия:		
		Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных	2	
Тема 2.5. числительное как часть речи.	Имя	Основное содержание		OK 04; OK 05
		Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных.	2	
Тема 2.6. Местоимение как часть речи.		Основное содержание		OK 04; OK 05
		Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений	2	
		Практические занятия:		
		Правописание числительных. Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ	2	
Тема 2.7. Глагол как часть речи.		Основное содержание		OK 04; OK 05
		Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род). Основа настоящего (будущего) времени глагола и основа инфинитива (прошедшего времени); их формообразующие функции	2	
Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола		Основное содержание		OK 04; OK 05
		Действительные истрадательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий. Деепричастие.	2	
		Основное содержание		OK 04; OK 05

Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи.	Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнения качественных наречий. Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования. Разряды союзов по семантике, структуре и способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы	1	
	Практические занятия:		
	Написание наречий и соотносимых с ними других частей речи (знаменательных и служебных). Слова категории состояния. Правописание производных предлогов и союзов. Правописание частиц. Правописание частицы НЕ с разными частями речи. Трудные случаи правописание частиц НЕ и НИ	1	
Раздел 3. Синтаксис и пунктуация			OK 04; OK 05; OK 09
Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса.	Основное содержание		OK 04; OK 05
	Словосочетание. Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании: согласование, управление, примыкание.. Согласование сказуемого с подлежащим.	2	
Тема 3.2 Простое предложение. Второстепенные члены предложения.	Основное содержание		OK 04; OK 05
	Односоставные предложения. Неполные предложения. Распространенные и нераспространенные предложения. Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложненные предложения. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Предложения с обособленными членами. Общие условия обособления (позиция, степень распространенности и др.). Условия обособления определений, приложений, обстоятельств. Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов	2	
Тема 3.3. Сложное предложение	Основное содержание		OK 05; OK 09
	Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных предложений. Сложноподчиненные предложения с несколькими придаточными. Бессоюзные	4	

	сложные предложения. Способы передачи чужой речи. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи		
	Практическая работа. Знаки препинания в сложносочиненных предложениях. Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях. Знаки препинания в предложениях с прямой речью. Знаки препинания при диалогах. Правила оформления цитат	2	
Прикладной модуль. Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.			OK 04; OK 05; OK 09
Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.	Профессионально-ориентированное содержание		OK 04; OK 05; OK 09
	Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет	2	
	Практические занятия:		
	Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари	2	
Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи.	Профессионально-ориентированное содержание		OK 04; OK 05; OK 09
	Функциональные стили русского литературного языка как типовые коммуникативные ситуации. Язык художественной литературы и литературный язык. Индивидуальные стили в рамках языка художественной литературы. Разговорная речь и устная речь	2	
Тема 4.3. Научный стиль.	Профессионально-ориентированное содержание		OK 04; OK 05; OK 09
	Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические)	2	
Тема 4.4. Деловой стиль	Профессионально-ориентированное содержание		OK04; OK05; OK 09
	Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности	2	

Промежуточная аттестация (Экзамен)		
Всего:	70	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет русского языка и литературы,
оснащенный (в соответствии с приложением 3 ОПОП-П).

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Антонова, Е.С. Русский язык: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования / Е.С. Антонова, Т. М. Воителева. – 4-е изд., стер. – Москва: Академия, 2019. – 409 с. – (Профессиональное образование. Общеобразовательные дисциплины). – ISBN 978-5-4468-5987-0
2. Гусарова И.В. Русский язык. 10 класс (базовый, углубленный). Учебник для образовательных организаций. Москва: Издательство «Вентанаграф», «Издательство «Просвещение», 2022. – 480 с. – ISBN 978-5-09-101460-0
3. Гусарова И.В. Русский язык. 11 класс (базовый, углубленный). Учебник для образовательных организаций. Москва: Издательство «Вентанаграф», «Издательство «Просвещение», 2022. – 448 с. – ISBN 978-5-09101461-7
4. Рыбченкова Л.М., Александрова О.М., Нарушевич А.Г. и другие. Русский язык. 10-11 класс. Учебник для образовательных организаций. Базовый Москва: Акционерное общество «Издательство «Просвещение», 2021. – 271. – ISBN 978-5-09-101457-0

3.2.2. Дополнительные источники:

- Лобачева, Н.А. Русский язык. Лексикология. Фразеология. Лексикография. Фонетика. Орфоэпия. Графика. Орфография: учебник для среднего профессионального образования / Н.А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 230 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12294-7
- Лобачева, Н.А. Русский язык. Морфемика. Словообразование. Морфология: учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 206 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12621-1.
- Лобачева, Н.А. Русский язык. Синтаксис. Пунктуация: учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 123 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12620-4.
- Лыткина О.И., Селезнева Л.В., Скороходова Е.Ю. Практическая стилистика русского языка: учебное пособие. – 5-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство «Флинта», 2021. – 208 с. ISBN - 978-5-9765-0821-7
4. Русский язык. Сборник упражнений: учебное пособие для среднего профессионального образования / П.А. Лекант [и др.]; под редакцией П.А. Леканта. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 314 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-7796-7. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <http://www.biblio-online.ru/bcode/452165>

3.2.3. Интернет-ресурсы

Министерство образования и науки Российской Федерации

(<http://минобрнауки.рф/>);

Федеральный портал "Российское образование" (<http://www.edu.ru/>);

Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (<http://window.edu.ru/>);

Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://schoolcollection.edu.ru/collection.edu.ru/>);

Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>);

Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" (<https://pushkininstitute.ru/>); 7. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru/>);

КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru/>).

Справочно-информационный портал "Русский язык" (<http://gramota.ru/>); 10. Служба тематических толковых словарей (<http://www.glossary.ru/>);

11. Словари и энциклопедии (<http://dic.academic.ru/>).

3.2.4. Программное обеспечение

Операционная система Microsoft Windows 10

Пакет программ Microsoft Office Professional Plus

7-zip GNU Lesser General Public License (свободное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);

Интернет браузер Google Chrome (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);

K-Lite Codec Pack – универсальный набор кодеков (кодировщиков/декодировщиков) и утилит для просмотра и обработки аудио- и видеофайлов (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);

WinDjView – программа для просмотра файлов в формате DJV и

DjVu (свободное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно); Foxit Reader — прикладное программное обеспечение для просмотра электронных документов в стандарте PDF (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Умения: осуществлять речевой самоконтроль оценивать устные и письменные высказывания точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и	Применение в практике речевого общения основных орфоэпических, лексических, грамматических современного русского литературного языка;	Оценка: - результатов устных и письменных ответов, - монологической и диалогической речи, - аналитической работы с текстами разных стилей, - представления текстов в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров,

уместности их употребления проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной и социально-деловой речи соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка Знания: связь языка и истории, культуры русского и других народов основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка нормы речевого поведения в социально- культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения		- сформированности понятий нормах русского литературного языка и применения знаний о них в речевой практике, - филологического анализа языковых единиц, сочинений, эссе (в том числе профессионально ориентированных), заданий экзамена

Рабочая программа дисциплины

«ОУД.02ЛИТЕРАТУРА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

2.2. Содержание дисциплины

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

3.2. Учебно-методическое обеспечение

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД 02 ЛИТЕРАТУРА

1.1 Цель дисциплины «Литература»: состоит в сформированности чувства причастности к отечественным культурным традициям, лежащим в основе исторической преемственности поколений, и уважительного отношения к другим культурам; в развитии ценностно-смысловой сферы личности на основе высоких этических идеалов; осознании ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры и взаимосвязей между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина «Литература» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО .

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:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уметь определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; Уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие)	Знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России.	

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиaprостранстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;	художественное произведение 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): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение;	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее	Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;	

	достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	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	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты	противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность, в том числе в рамках школьного литературного образования, в		

антикоррупционного поведения	интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной деятельности		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	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); уметь редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В том числе в форме практической подготовки
Учебные занятия	114	24
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
Всего	116	24

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Введение. Литература и ее место в жизни человека	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Систематизация / обобщение / повторение изученного ранее материала	2	
Раздел 1. Литература второй половины XIX века			
Тема 1.1. Художественный мир драматурга А.Н. Островского. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: драма «Гроза». 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, основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители. Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). 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	4	
Тема 1.2. Понятие «обломовщина» как социально-нравственное явление в романе А.И. Гончарова «Обломов»	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: 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	4	
Тема 1.3.	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	Для чтения и изучения: роман «Отцы и дети».	6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые компетенции
Социально-нравственная проблематика романа И. С. Тургенева «Отцы и дети»	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. Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение).		ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 1.4. Идейно-художественное своеобразие лирики Ф.И. Тютчева и А.А. Фета	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения Ф.И. Тютчева (не менее двух по выбору). Например, «Silentium!», «Не то, что мните вы, природа...», «Умом Россию не понять...», «О, как убийственно мы любим...», «Нам не дано предугадать...», «К. Б.» («Я встретил вас – и все былое...») и другие; стихотворения А.А. Фета (не менее двух по выбору): «Одним толчком согнать ладью живую...», «Еще майская ночь», «Вечер», «Это утро, радость эта...», «Шепот, робкое дыханье...», «Сияла ночь. Луной был полон сад. Лежали...» и другие	4	
	Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. Чтение и анализ стихотворений; <i>Выразительное чтение не менее одного стихотворения (по выбору) наизусть</i>		
Тема 1.5. Гражданская лирика Н.А. Некрасова. Проблематика поэмы «Кому на Руси жить хорошо»	Содержание учебного материала <i>Для чтения и изучения:</i> Н.А. Некрасов. Стихотворения (не менее двух по выбору). Например, «Тройка», «Я не люблю иронии твоей...», «Вчерашний день, часу в шестом...», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Поэт и Гражданин», «Элегия» («Пускай нам говорит изменчивая мода...») и другие. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно). Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Чтение и анализ стихотворений.	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 1.6. Особенности сатиры в романе-хронике М. Е.	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые компетенции
Салтыкова-Щедрина «История одного города»	Для чтения и изучения: роман-хроника «История одного города» (не менее двух глав по выбору: главы «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальникам», «Органчик», «Подтверждение покаяния» или другие. Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык	2	ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 1.7. Влияние творчества Ф. М. Достоевского на развитие русской литературы. Философская проблематика романа «Преступление и наказание»	Содержание учебного материала Для чтения и изучения: роман «Преступление и наказание». Творческая биография Ф.М. Достоевского. Образ главного героя романа «Преступление и наказание». 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. 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 графических формах. Мемориальные места, «маршрут»-экскурсия по местам, описанным в романе	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 1.8. Судьба и творчество Л. Н. Толстого. «Мысль семейная» и «мысль народная» в романе-эпопее «Война и мир»	Содержание учебного материала Для чтения и изучения: роман-эпопея «Война и мир». Основные этапы творчества Л.Н. Толстого, краткая формулировка толстовских идей. Роман-эпопея «Война и мир»: история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, экранизации романа, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. Образы солдат батареи Раевского. Платон Каратаев как воплощение идеала «простоты и правды». Сопоставление в романе-эпопее образов Платона Каратаева и Тихона Щербатого. Истоки преображения главных героев: влияние «мысли народной» на князя Андрея и Пьера Безухова. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории.	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 1.9.	Содержание учебного материала		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые компетенции
Творческий путь Н. С. Лескова.	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, «Очарованный странник», «Однодум» и другие	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Нравственный поиск героев в рассказах и повестях Н.С. Лескова	Анализ и интерпретация образов художественных произведений в единстве формы и содержания. «Неоднозначность заложенных смыслов и современного подтекста в художественных произведениях Н.С. Лескова»		
Тема 1.10.	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Человек и общество в рассказах А.П. Чехова. Символическое звучание пьесы «Вишнёвый сад»	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы (не менее одного по выбору): «Студент», «Ионыч», «Дама с собачкой», «Человек в футляре» и другие. Комедия «Вишневый сад». Малая проза А.П. Чехова. 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	4	
Раздел 2. Литературная критика второй половины XIX века			
Тема 2.1.	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Литературная критика второй половины XIX века. Историко-литературное и нравственно-ценностное значение русской литературы в оценке Н.А. Добролюбова / Д.И. Писарева	<i>Для чтения и изучения:</i> Статьи Н.А. Добролюбова «Луч света в темном царстве», «Что такое обломовщина?» / Д.И. Писарева «Базаров» и других (<i>не менее двух статей по выбору</i>). Осмысление содержания и ключевых проблем, историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской классической литературы. Связь литературных произведений второй половины XIX века со временем написания и с современностью. Представления современников о литературном произведении как явлении словесного искусства. Анализ единиц различных языковых уровней и их роли в произведении	2	
Раздел 3. Литература конца XIX – начала XX вв.			
Тема 3.1.	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Нравственная сущность любви в произведениях А.И. Куприна	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Гранатовый браслет», «Олеся»	2	
	Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые компетенции
	Повесть «Гранатовый браслет»: Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпиграфа. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964) / Повесть «Олеся»: тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любви героини. Осуждение пороков общества		
Тема 3.2. Романические произведения М.А. Горького. Авторская позиция в социальной пьесе «На дне»	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы (один по выбору): «Старуха Изергиль», «Макар Чудра», «Коновалов» и другие. Пьеса «На дне»		
	Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». 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	2	
	«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 история пьесы «На дне»	2	
Тема 3.3. Стихотворения поэтов Серебряного века. Тематика и идейно-художественное своеобразие лирики	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения поэтов Серебряного века (не менее двух стихотворений одного поэта по выбору) Например, стихотворения К.Д. Бальмонта, М.А. Волошина, Н.С. Гумилева и других	2	
	«Серебряный век русской литературы»; «Эстетические программы модернистских объединений»; «Художественный мир поэта»; «Основные темы и мотивы лирики поэта» и другие. Чтение и исполнение поэтических произведений, сопоставление различных методов создания художественного образа, стилизация <i>Выразительное чтение стихотворения наизусть (одно стихотворение по выбору)</i>		
Раздел 4. Литература XX века			
Тема 4.1. Тематическое разнообразие и	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы (два по выбору): «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник», «Господин из Сан-Франциско» и другие	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые компетенции
психологизм произведений И.А. Бунина	Основные этапы жизни и творчества И.А. Бунина. Тема любви в произведениях И.А. Бунина. Образ Родины. Психологизм бунинской прозы. Пейзаж. Особенности языка: «живопись» словом, детали-символы, сочетание различных пластов лексики. Проза И. А. Бунина. Мотив запустения и увядания дворянских гнезд, образ «Руси уходящей». Судьба мира и цивилизации в осмыслении писателя. Тема трагической любви в рассказах Бунина. Традиции русской классической поэзии и психологической прозы в творчестве Бунина. Новаторство поэта		ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 4.2. Тематика и основные мотивы лирики А.А. Блока. Символическое значение поэмы «Двенадцать»	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее двух по выбору): «Незнакомка», «Россия», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво...» (из цикла «На поле Куликовом»), «На железной дороге», «О доблестях, о подвигах, о славе...», «О, весна, без конца и без краю...», «О, я хочу безумно жить...» и другие. Поэма «Двенадцать»	2	
	Основные этапы жизни и творчества А.А. Блока. Поэт и символизм. Разнообразие мотивов лирики. Образ Прекрасной Дамы в поэзии А.А. Блока. Образ «страшного мира» в лирике А.А. Блока. Тема Родины. <i>Выразительное чтение одного стихотворения по выбору</i>		
Тема 4.3. Тематика и основные мотивы лирики В.В. Маяковского. Поэтическое новаторство в поэме «Облако в штанах»	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее двух по выбору): «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!», «Лиличка!», «Юбилейное», «Прозаседавшиеся», «Письмо Татьяне Яковлевой» и другие. Поэма «Облако в штанах»	2	
	Новаторство поэтики Маяковского. Лирический герой ранних произведений поэта. Поэт и революция. Сатира в стихотворениях Маяковского. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре		
Тема 4.4. Тематика и основные мотивы лирики С.А.	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее двух по выбору): «Гой ты, Русь, моя родная...», «Письмо матери», «Собаке Качалова», «Спит ковыль. Равнина дорогая...»,	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые компетенции
Есенина. Образ Родины и деревни в стихотворениях	«Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Не жалею, не зову, не плачу...», «Я последний поэт деревни...», «Русь Советская», «Низкий дом с голубыми ставнями...» и другие		ОК 05, ОК 06, ОК 09
	«Особенности лирики поэта и многообразие тематики стихотворений: чувство Родины/ образ родной деревни/ 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». <i>Выразительное чтение не менее одного стихотворения наизусть по выбору</i>		
Тема 4.5. Своеобразие поэзии первой половины XX века: О.Э. Мандельштам, М.И. Цветаева. Тематика и основные мотивы лирики	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> О.Э. Мандельштам. Стихотворения (не менее двух по выбору): «Бессонница. Гомер. Тугие паруса...», «За гремучую доблесть грядущих веков...», «Ленинград», «Мы живём, под собою, не чуя страны...» и др. М. И. Цветаева. Стихотворения (не менее двух по выбору). Например, «Моим стихам, написанным так рано...», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Идёшь, на меня похожий...», «Мне нравится, что вы больны не мной...», «Тоска по родине! Давно...», «Книги в красном переплёте», «Бабушке», «Красною кистью...» (из цикла «Стихи о Москве») и другие	2	
	«Страницы жизни и творчества О.Э. Мандельштама»; «Основные мотивы лирики поэта, философичность его поэзии». Групповая работа по теме «Многообразие тематики и проблематики в лирике М.И. Цветаевой: письменный анализ стихотворения» <i>Выразительное чтение не менее одного стихотворения наизусть по выбору</i>		
Тема 4.6. Художественное творчество А.А. Ахматовой. Тема Родины и судьбы в поэме «Реквием»	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее двух по выбору): «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Смуглый отрок бродил по аллеям...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мужество», «Приморский сонет», «Родная земля» и другие. Поэма «Реквием»	2	
	Анализ художественного текста по вопросам: «Многообразие тематики лирики» / «Любовь как всепоглощающее чувство в лирике поэта». <i>Выразительное чтение художественного текста наизусть</i>		
	Поэма «Реквием». Гражданский пафос, тема Родины и судьбы в творчестве поэта. Трагедия народа и поэта. Смысл названия. Широта эпического обобщения в поэме		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые компетенции
	«Реквием». Художественное своеобразие произведения. «Жизнь и творчество А. Ахматовой в кино и музыке»		
Тема 4.7. Идейно-художественное своеобразие романа Н.А. Островского «Как закалялась сталь»	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман «Как закалялась сталь» (избранные главы).	2	
	История создания, идейно-художественное своеобразие романа «Как закалялась сталь».		
Тема 4.8. М. А. Шолохов. Проблема гуманизма и нравственный поиск героев романа-эпопеи «Тихий Дон»	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы)	2	
	История создания 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. Полемика вокруг авторства. Киноистория романа. Основные этапы жизни и творчества М.А. Шолохова.		
Тема 4.9. Особенности прозы М.А. Булгакова	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман «Мастер и Маргарита», роман «Белая гвардия» (один роман по выбору) 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 бытовой 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.	2	
Тема 4.10. Нравственная проблематика произведений А.П. Платонова	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> Рассказы и повести (одно произведение по выбору): «В прекрасном и яростном мире», «Котлован», «Возвращение» и другие	2	
	Этапы творческого пути Андрея Платонова (Андрей Платонович Климентов). «Утопические идеи произведений писателя»; «Особый тип платоновского героя»;		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые компетенции
	«Высокий пафос и острая сатира произведений Платонова»; «Самобытность языка и стиля писателя»		
Тема 4.11. Основные мотивы лирики А.Т. Твардовского. Тема Великой Отечественной войны в стихотворениях поэта	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее двух по выбору): «Вся суть в одном единственном завете...», «Памяти матери» («В краю, куда их вывезли гуртом...»), «Я знаю, никакой моей вины...», «Дробится рваный цоколь монумента...» и другие	2	
	Выразительное чтение наизусть лирического произведения (по выбору из перечня) «Страницы жизни и творчества А.Т. Твардовского»; «Тематика и проблематика произведений автора»; «Основные мотивы лирики Твардовского»; «Поэт и время»; «Тема Великой Отечественной войны»; «Тема памяти. Доверительность и исповедальность лирической интонации Твардовского»		
Тема 4.12. Проза о Великой Отечественной войне. Историческая правда и нравственная проблематика произведений о Великой Отечественной войне	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> проза о Великой Отечественной войне (по одному произведению не менее чем двух писателей по выбору). Например, В. П. Астафьев «Пастух и пастушка», «Звездопад»; Ю. В. Бондарев «Горячий снег»; В. В. Быков «Обелиск», «Сотников», «Альпийская баллада»; Б. Л. Васильев «А зори здесь тихие», «В списках не значился», «Завтра была война»; К. Д. Воробьев «Убиты под Москвой», «Это мы, Господи!»; В. Л. Кондратьев «Сашка»; В. П. Некрасов «В окопах Сталинграда»; Е. И. Носов «Красное вино победы», «Шопен, соната номер два»; С.С. Смирнов «Брестская крепость». Тема Великой Отечественной войны в прозе (обзор)	2	
	Историческая правда художественных произведений о Великой Отечественной войне»; «Своеобразие «лейтенантской» прозы»; «Героизм и мужество защитников Отечества»; «Традиции реалистической прозы о войне в русской литературе». Экранизация произведений о Великой Отечественной войне		
Тема 4.13. Жизненная правда и нравственная проблематика романов А.А. Фадеева «Молодая гвардия» и В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого»	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман А.А. Фадеева «Молодая гвардия», В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого»	2	
	Чтение и анализ эпизодов романа. Жизненная правда и художественный вымысел. Система образов в романе «Молодая гвардия». Героизм и мужество молодогвардейцев. Экранизация романа. Групповая работа по вопросам: «Чтение и анализ эпизодов романа» / «Мужество и героизм защитников Родины» / «Экранизации романа»		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые компетенции
Тема 4.14. Поэзия о Великой Отечественной войне. Проблема исторической памяти в стихотворениях о Великой Отечественной войне	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> поэзия о Великой Отечественной войне. Стихотворения (по одному стихотворению не менее чем двух поэтов по выбору) Ю. В. Друниной, М. В. Исаковского, Ю. Д. Левитанского, С. С. Орлова, Д. С. Самойлова, К. М. Симонова, Б. А. Слуцкого	2	
	Проблема исторической памяти в лирических произведениях о Великой Отечественной войне. <i>Выразительное чтение художественного произведения наизусть</i>		
Тема 4.15. Драматургия о Великой Отечественной войне. Нравственно-ценностное звучание пьесы В.С. Розова «Вечно живые»	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> пьеса В.С. Розова «Вечно живые»	2	
	Художественное своеобразие и сценическое воплощение драматического произведения		
Тема 4.16. Идейно-художественное своеобразие лирики Б. Л. Пастернака.	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее двух по выбору) «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Во всём мне хочется дойти...», «Снег идёт», «Любить иных — тяжёлый крест...», «Быть знаменитым некрасиво...», «Ночь», «Гамлет», «Зимняя ночь»	2	
	«Тематика и проблематика лирики поэта»; «Тема поэта и поэзии»; «Любовная лирика Б.Л. Пастернака»; «Тема человека и природы»; «Философская глубина лирики Пастернака»		
Тема 4.17. А. И. Солженицын. Социально-нравственная проблематика «лагерной» темы в произведениях А.И. Солженицына	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> «Один день Ивана Денисовича», «Архипелаг ГУЛАГ» (фрагменты книги по выбору, например, глава «Поэзия под плитой, правда под камнем» и другие)	2	
	«Своеобразие раскрытия «лагерной» темы»; «Анализ рассказа «Один день Ивана Денисовича», творческая судьба произведения»; «Приемы создания образа в повести «Один день Ивана Денисовича»: детали портрета, ночные пейзажи, связанные с героем, речь и поступки».		
Тема 4.18.	Содержание учебного материала		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые компетенции
Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы (не менее двух по выбору) «Срезал», «Обида», «Микроскоп», «Мастер», «Крепкий мужик», «Сапожки»	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	«Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина» Составление таблицы «Герой-чудик В. Шукшина и «маленький человек» в литературе XIX века: сходство и отличие» / Речевая характеристика героев / Открытый финал шукшинских произведений		
Тема 4.19. Взаимосвязь нравственных, философских и экологических проблем в произведениях В.Г. Распутина	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы и повести (одно произведение по выбору) «Живи и помни», «Прощание с Матёрой» 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). «Тема памяти и преемственности поколений»; «Взаимосвязь нравственных и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина»;	2	
Тема 4.20. Идеино-художественное своеобразие лирики Н. М. Рубцова	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее двух по выбору) «Звезда полей», «Тихая моя родина!..», «В горнице моей светло...», «Привет, Россия...», «Русский огонёк», «Я буду скакать по холмам задремавшей отчизны...»	1	
	«Тема Родины в лирике поэта», «Задушевность и музыкальность поэтического слова Рубцова». <i>Выразительное чтение стихотворений наизусть (не менее одного по выбору)</i>		
Тема 4.21. Философские мотивы в лирике И. А. Бродского	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее трёх по выбору) «На смерть Жукова», «Осенний крик ястреба», «Пилигримы», «Стансы» («Ни страны, ни погоста...»), «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественский романс», «Я входил вместо дикого зверя в клетку...». <i>Выразительное чтение стихотворений.</i> «Основные темы лирических произведений поэта»; «Тема памяти»; «Философские мотивы в лирике Бродского»; «Своеобразие поэтического мышления и языка поэта Бродского»	1	
Раздел 5. Проза второй половины XX – начала XXI веков			
Тема 5.1.	Содержание учебного материала		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые компетенции
Проза второй половины XX – начала XXI века. Социально-философская проблематика и нравственные искания героев произведений русской литературы второй половины XX – начала XXI века	Для чтения и изучения: проза второй половины XX – начала XXI века. Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем двух прозаиков по выбору): Ф.А. Абрамов (повесть «Пелагея» и другие); Ч.Т. Айтматов (повесть «Белый пароход»); В.П. Астафьев (повествование в рассказах «Царь-рыба» (фрагменты); В.И. Белов (рассказы «На родине», «Бобришный угор»); Ф.А. Искандер (роман в рассказах «Сандро из Чегема» (фрагменты)); Ю.П. Казаков (рассказы «Северный дневник», «Поморка»); Захар Прилепин (рассказ из сборника «Собаки и другие люди»); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть «Понедельник начинается в субботу»); Ю.В. Трифонов (повести «Обмен»)	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	«Проблематика произведений писателя ...»; «Нравственные искания героев произведений писателя...»; «Разнообразие повествовательных форм в изображении жизни современного общества писателя ...»		
Раздел 6. Поэзия второй половины XX – начала XXI века			
Тема 6.1. Поэзия второй половины XX – начала XXI века. Тематика и основные мотивы лирики второй половины XX – начала XXI века	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: поэзия второй половины XX – начала XXI века. Стихотворения (по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору) В. С. Высоцкого, Н. А. Заболоцкого, Л. Н. Мартынова, Б. Ш. Окуджавы, А. А. Тарковского, Р. И. Рождественского, Ю. П. Кузнецова, А. А. Вознесенского, Б. А. Ахмадулиной, Е. А. Евтушенко, А. С. Кушнера, О. Г. Чухонцева		
Раздел 7. Драматургия второй половины XX – начала XXI века			
Тема 7.1. Драматургия второй половины XX – начала XXI века. Основные темы и проблемы второй половины XX – начала XXI века	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: драматургия второй половины XX – начала XXI века (произведение одного из драматургов по выбору): А. Н. Арбузов «Иркутская история»; А. В. Вампилов «Старший сын» и другие		
Раздел 8. Литература народов России			
Тема 8.1 Литература народов России.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	Для чтения и изучения: рассказы, повести, стихотворения (не менее одного произведения по выбору): стихотворения Г. Тукая, К. Хетагурова; рассказ Ю. Рытхэу		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые компетенции
Идейно-художественное своеобразие литературы народов России и её взаимосвязь с русской литературой	«Хранитель огня»; повесть Ю. Шесталова «Синий ветер каслания» и другие; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева		ОК 05, ОК 06, ОК 09
Раздел 9. Зарубежная литература			
Тема 9.1 Основные темы и мотивы зарубежной поэзии и прозы второй половины XIX века - XX века	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> Зарубежная проза второй половины XIX века-- XX века (<i>одно произведение по выбору</i>). Например, произведения Р.Брэдбери «451 градус по Фаренгейту»; Э. Хемингуэя «Старик и море». Зарубежная поэзия второй половины XIX века -- XX века (не менее двух стихотворений одного из поэтов по выбору). Например, стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера		
Прикладной модуль «Профессионально-ориентированное содержание раздела» (право выбора времени проведения остается за образовательной организацией)			
Тема «Дело мастера боится»	Содержание учебного материала: «Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами		
	Практические занятия: 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?»	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема «Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!...»	Содержание учебного материала: 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.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия: «Написание текста в духе «ожидания / реальность» о том, как вы себе представляли обучение по профессии и каким оно оказалось на деле, а также	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые компетенции
	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). 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?»		
Тема «Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/специальность	Содержание учебного материала: Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве в художественных произведениях писателей и поэтов второй половины XIX - XXI в.в. Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными профессиональной деятельности		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия: создание устного высказывания-рассуждения «Зачем нужно регулярно просматривать специализированный журнал ...»	2	
Тема «Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу»	Содержание учебного материала 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 привило, 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 проектное и резюме действительное.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия: Отличие нормативных документов от видов текстов (сопоставление фрагмента из художественного текста и официальных документов). Работа с образцовым документом резюме. Составление своего действительного резюме (по аналогии с образцовым текстом). Взаимопроверка составленных резюме	1	
Тема «Говори, говори...»: диалог как средство	Содержание учебного материала Вербальные средства коммуникации в ситуациях бытового, делового и профессионального общения. Отличие профессионального диалога от делового,		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые компетенции
характеристики человека»	бытового. Стилистические группы слов. Роль диалога в профессиональной деятельности. Требования к профессиональному диалогу		ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия: 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»	1	
Тема «Прогресс – это форма человеческого существования»: профессии в мире НТП»	Содержание учебного материала 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		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия: Сочинение на тему (по выбору): «Возможно ли остановить прогресс?», «Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее», «Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия»	2	
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачет)		2	
Всего:		116	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

Оборудование учебного кабинета: Русский язык и литература Приложение 3 ОПОП-П

3.2. Информационное обеспечение обучения:

3.2.1. Основные печатные издания

1. Аношкина, В. Н. Русская литература второй трети XIX века в 2-х ч. [Текст] / В. Н. Аношкина. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 406 с.
2. Зинин С.А., Сахаров В.И. Литература: учебник для 10 класса общеобразовательных организаций. Базовый и углублённый уровни: в
3. Сафонов, А. А. Литература. 10 класс. Хрестоматия: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов; под редакцией М. А. Сафоновой. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 265 с.
4. Сафонов, А. А. Литература. 11 класс. Хрестоматия: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов; под редакцией М. А. Сафоновой. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 267 с.
5. Черняк, М.А. Современная русская литература: учебник для среднего профессионального образования. [Текст] /М. А. Черняк. –Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 294 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Лебедев, Ю.В. Литература. 10 класс. [Текст] / Ю.В. Лебедев. – Москва: Просвещение, 2020. – 365 с.

3.2.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации (<https://minobrnauki.gov.ru>)
2. Федеральный портал "Российское образование" (<http://www.edu.ru/>);
3. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (<http://window.edu.ru/>);
4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru/>);
5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>);
6. Образовательный портал "Учеба" (<http://www.ucheba.com/>);
7. Консультант Плюс - справочная правовая система (доступ по локальной сети).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/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	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1,	

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10,1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10,1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10,1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с

Рабочая программа дисциплины

«ОУД.03 Иностранный язык»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика
 - 1.1. цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
 - 1.2. планируемые результаты освоения дисциплины
2. Структура и содержание дисциплины
 - 2.1. трудоемкость освоения дисциплины
 - 2.2. содержание дисциплины
3. Условия реализации дисциплины
 - 3.1. материально-техническое обеспечение
 - 3.2. учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД .03 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

1.1. ЦЕЛЬ И МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Дисциплина «Иностранный язык» включена в *обязательную часть общеобразовательного 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 должен⁸:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	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 Российской Федерации 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	иллюстрация понимания конвенционального характера морали на основе ситуаций из ближнего и дальнего	российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства	

традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	социального окружения; • умение высказывать мнение относительно заданной ситуации, содержащей ту или иную нравственную коллизию.	ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);	
ОК. 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном 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 обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	

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	114	24
Промежуточная аттестация в форме <i>зачета</i>	2	
Всего	116	24

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Иностранный язык»

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА	ОБЪЁМ ЧАСОВ	Коды ОК, ПК
	Раздел I. Вводно-коррективный курс		ОК 02,09
Тема 1.1.	Введение. Роль английского языка в современном мире. Фонетические особенности.	4	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Своеобразие английского языка его роль в современном мире. Цель и задачи изучения английского языка. Где говорят по-английски. Роль иностранного языка в жизни и деятельности человека. Изучение иностранного языка. Своеобразие английского языка. Его роль в современном мире как языка международного и межкультурного общения. Цели и задачи изучения английского языка в учреждениях начального и среднего профессионального образования.		
Тема 1.2.	Правила чтения.	4	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Правила чтения некоторых согласных. Правила чтения гласных в 4-х типах ударных слогов. Местоимения (личные, притяжательные, возвратные, указательные). Спряжение глаголов be, have, do. Как поблагодарить, ответить на благодарность. Правила чтения некоторых согласных и буквосочетаний. Существительные (множественное число, исключения) Сводная таблица правил чтения английских гласных.		
Тема 1.3.	Входной контроль. (лексико-грамматический тест)	2	
	Раздел II. Повседневная жизнь, быт, семья.		ОК 04, 09
Тема 2.1.	Приветствие и знакомство.	4	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Знакомство .Формулы приветствия, представление друзей, знакомых. Что говорят при встрече и прощании. Как спросить, попросить о чем-нибудь и как ответить. Новая лексика по теме знакомства и приветствия. Местоимения (личные, объектные, притяжательные)		
Тема 2.2.	Моя биография. Рассказ о себе и известном человеке.	4	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Лексика по теме» автобиография». История своей жизни и жизни известного человека. Местоимения .Обороты have got/has got. Present Simple.		
Тема 2.3.	Моя семья. Рассказ о семье.	4	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Понимание основного содержания текста – «Моя семья и я». Изучение лексики по теме « Семья. Родственные связи». Обычаи и традиции семьи. Семейные праздники. Глагол to be, его спряжение по лицам и временам.		
Тема 2.4.	Повседневная жизнь. Рассказ о распорядке дня технолога. <i>Практическая подготовка в форме ПОС.</i>	4	

	<u>Содержание учебного материала:</u> Понятие повседневной жизни. PresentSimple. Правила и привычки. Лексика по теме «Дни недели, время суток». Рассказ о своем распорядке дня, повседневных привычках и правилах. День учебный и день выходной. Как спросить друга о его повседневной жизни? Числительные, даты, время. Магазины. Виды магазинов. Диалоги в магазине.		
Тема 2.5.	Мои увлечения и хобби.	4	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Лексика по теме «Хобби» и различные сферы увлечений(музыка, спорт, художественное искусство, прикладное творчество, культура и т.д.) Выражение эмоциональных состояний, рассуждения с использованием выражений «Ilike...Idislike...» Числительные, даты, время.		
Тема 2.6.	Грамматико-ориентированный урок. <u>Содержание учебного материала:</u> Лексико-грамматический тест.	4	
	Раздел III. Здоровье и спорт.		ОК 02, 05, 06, 09 ПК 2.1
Тема 3.1	Человеческий организм. Здоровье.	6	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Лексика по теме. Как выразить свое самочувствие, болезни, описать свое физическое состояние. Устойчивые речевые конструкции: to my mind, I think that, on my opinion ит.д. Местоимения few, little, much, many.		
Тема 3.2	Визит к врачу. Профессиональные заболевания инженеров-технологов. Практическая подготовка в форме ПОС.	6	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Модальные глаголы и их семантика. Выражение совета и рекомендации с использованием модальных глаголов should, would, oughtto, must, can. Участие в ролевом диалоге «Врач-пациент» Лексика по теме «симптомы заболеваний» (температура, насморк, головная боль, тошнота и т.д.)		
Тема 3.3	Спорт и здоровье.	6	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Лексика по теме. Спорт в нашей стране и в мире. Спорт и я. Различные виды спорта. Мой любимый вид спорта. Роль спорта в жизнедеятельности человека. Спорт и здоровье. Словосложение. Суффиксы прилагательных и наречий.		
Тема 3.4	Контрольная работа за семестр	2 часа	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Тестовые задания по вариантам. Аудирование. Монологическое высказывание.		
	Раздел IV. Производственные технологии.		

Тема 4.1.	Производство. Атомное производство в России. Практическая подготовка в форме ПОС.	4	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Понятие производство. Виды промышленных предприятий. Современное производство и технологии. Работа с текстом. Группа времен Perfect.		
Тема 4.2.	Виды оборудование на производстве. Практическая подготовка в форме ПОС.	4	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Виды .оборудование. Виды работ. Ремонт. Работа с текстом по теме. Обороты Thereis/are		
Тема 4.3.	Современные технологии. Практическая подготовка в форме ПОС.	4	ОК 04, 05, 09
	<u>Содержание учебного материала:</u> Современные мастерские. Оборудование. Цифровые технологии в производстве. Производство. Типы и виды изделий. Работа с текстом. Страдательный залог группы Simple.		
	Раздел V. Страны изучаемого языка.		
Тема 5.1.	Соединенное Королевство Великобритании.	4	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Географическое положение и особенности страны ..Политическая система. Флаг и символы. Традиционные праздники и культура Великобритании. Достопримечательности. Текст «Английский дом» Страдательный залог группы времен Progressive. Progressive Passive.		
Тема 5.2.	Соединенные Штаты Америки.	4	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Географическое положение и климатические особенности страны. Политическая система. Национальные праздники, традиции, кухня. Флаг и символы Америки. Работа с текстом « Звезды и полосы» - из истории американского флага. Столица Америки – Вашингтон. Достопримечательности Америки. Текст « Соединенные штаты Америки». Ознакомительное чтение текста «Традиции англоговорящих стран. Праздники в США.» Страдательный залог группы времен Perfect. PerfectProgressive.		
Тема 5.3.	Австралия.	4	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Географическое положение и климатические особенности страны. Интересные факты о стране. Образовательная система Австралии. Достопримечательности. Модальные глаголы и их заменители.		
Тема 5.4.	Канада.	4	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Географическое положение и климатические особенности страны. Интересные факты о стране. Флаг и символы Канады. Национальная кухня и праздники. Сложное дополнение. Complex Object.		

Тема 5.5.	Новая Зеландия.	4	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Географическое положение и климатические особенности страны. Природа Новой Зеландии. Национальные особенности и праздники страны. Работа с текстом «Новая Зеландия», видеоматериал по теме. Придаточные предложения условия и времени, действие которых относится к будущему.		
Тема 5.6.	Лексико-грамматическая игра «Путешествие по странам»	4	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Урок по методике «Обучение по станциям». Во время занятия нужно пройти по 8 станциям и выполнить задания. Итоги прохождения этапов фиксируются в индивидуальной папке. Задания включают в себя страноведческий, грамматический, лексический материал.		
Тема 5.7.	Контрольная работа по разделам 7-8	2	ОК 02, 04, 09 ПК 2.1
	<u>Содержание учебного материала:</u> Лексико-грамматический тест.		
	Раздел VI. Мир профессий.		
Тема 6.1.	Современный мир профессий.	4	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Профессии. Лексика по теме. Профессии в России и за рубежом. Востребованные профессии в России. Особенности трудового распорядка. Качества, присущие людям тех или иных профессий. Причастие I и герундий. Их сходство и отличие.		
Тема 6.2.	Специалист в профессии повар, кондитер	4	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Предпочтения и интересы. Критерии выбора будущей профессии. Что такое профессионализм, как его достичь. Востребованные профессии в России. Условные предложения I типа. (Conditional I)		
Тема 6.3.	Ищем работу. Резюме.	4	ОК 02, 04, 06, 06 ПК 2.1
	<u>Содержание учебного материала:</u> Как найти работу. Правила написания резюме, анкеты. Работа с текстом «Правила успеха на собеседовании» Как узнать об интересующих вакансиях (СМИ, Интернет) Условные предложения II типа (Conditional II)		
	Раздел VII. Научно-технический прогресс.		
Тема 7.1.	Средства массовой информации. Интернет.	2	ОК 02, 04, 06, 06 ПК 2.1
	<u>Содержание учебного материала:</u> Радио. Телевидение. Пресса. Лексика по теме. Виды газет и журналов. Типы статей. Типы радио и телепередач. Предпочтения тому или иному источнику информации. Условные предложения III типа. (Conditional III)		

Тема 7.2.	Программное обеспечение .Практическая подготовка в форме ПОС.	2	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Что такое программное управление. Понятие. Типы программных установок. Роботизированная техника. Страдательный залог. Работа с текстом.		
Тема 7.3.	Робототехника.	2	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Современные цифровые системы и программное обеспечение. Лексика по теме. Влияние современных цифровых систем на масштабы производства.Отработка грамматики раздела.		
Тема 7.4	Повторение и обобщение. Грамматико-ориентированный урок.	4	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Повторение лексики и грамматики пройденных тем. Выполнение лексических и грамматических тренировочных упражнений. Тестовые задания.		
Тема 7.5	Зачет.	2	2
	<u>Содержание учебного материала:</u> Лексико-грамматический тест. Аудирование. Индивидуальное задание для монологического высказывания.		
Итого за учебный год :		116	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащённый: Приложение 3 ОПОП-П

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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 организацией 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. Английский язык: учеб. пособие для студентов учреждений сред. проф. образования (Planet of English): учебное издание / Безкоровайная Г. Т., Соколова Н.И., Койранская Е. А., Лаврик Г.В. - Москва: Академия, 2024. - 272 с. — ISBN 978-5-0054-2171-5
2. Голубев А.П. Английский язык: учебное издание / Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. - Москва: Академия, 2024. - 368 с. — ISBN 978-5-0054-2840-01.
3. Карпова, Т. А., English for Colleges = Английский язык для колледжей: учебник / Т. А. Карпова. — Москва: КноРус, 2024. — 311 с. — ISBN 978-5-406-12612-7
4. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексика и грамматика: учебник для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16553-1.
5. Маньковская, З. В. Английский язык : учебное пособие / З. В. Маньковская. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 200 с. — (Среднее профессиональное образование)

3.2.2. Электронные издания

1. Английский язык: учеб. пособие для студентов учреждений сред. проф. образования (Planet of English): учебное издание / Безкоровайная Г. Т., Соколова Н.И., Койранская Е. А., Лаврик Г.В. - Москва: Академия, 2024. - 272 с. — URL: <https://academia-moscow.ru/catalogue/5389/796937/>
2. Буренко, Л. В. Грамматика английского языка. Grammar in Levels Elementary – Pre-Intermediate: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Буренко, О. С. Тарасенко. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 227 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9261-8. — URL: <https://urait.ru/bcode/471736>
4. Голубев А.П. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебное издание / Голубев А.П., Коржавый А. П., Смирнова И.Б. - Москва: Академия, 2024. - 208 с. (Специальности среднего профессионального образования) — ISBN 978-5-0054-2326-9 — URL: <https://academia-moscow.ru/catalogue/5560/781456/>
5. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык для технических колледжей (A1): учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 195 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17397-0. — URL: <https://urait.ru/bcode/533005>
6. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики. Книга для преподавателя / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 132 с. — ISBN 978-5-507-47834-7. — URL: <https://e.lanbook.com/book/339809>
7. Шматкова, Л. Англо-русский тематический словарь / Л. Шматкова. — 3-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-9427-9. — URL: <https://e.lanbook.com/book/298541>

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Learn English. British Council - The United Kingdom's international organisation for cultural relations and educational opportunities. "/ Интернет-ресурс – British Council, 2024 — URL: <https://learnenglish.britishcouncil.org/>

2. Видео уроки по английскому языку / Проект Английский язык онлайн — Native English // Интернет-ресурс – ENGV.RU, 2024— URL: <https://engv.ru/category/grammar/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Описание показателей и критериев оценки компетенций

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<u>Знать:</u> лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика); демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности; демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; демонстрирует знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке; демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой. Ответы на промежуточной аттестации
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<u>Уметь:</u> строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействует в коллективе, принимает участие в диалогах на общие и профессиональные темы;	

взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимает тексты на базовые профессиональные темы; составляет простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводит иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой. Ответы на промежуточной аттестации

Рабочая программа дисциплины

«ОУД.04 Математика»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика
 - 1.1. цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
 - 1.2. планируемые результаты освоения дисциплины
2. Структура и содержание дисциплины
 - 2.1. трудоемкость освоения дисциплины
 - 2.2. содержание дисциплины
3. Условия реализации дисциплины
 - 3.1. материально-техническое обеспечение
 - 3.2. учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.04 МАТЕМАТИКА

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Математика»: сформировать у обучающихся знания и умения в области математики при решении практико-ориентированных задач и их применение в профессиональной деятельности.

Дисциплина «Математика» включена в обязательную часть общеобразовательного 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:

Код ОК	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 и выделять её составные части; определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы.	структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	получать информацию из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; выбирать подходящий изученный метод	методы решения различных текстовых задач методы доказательств и алгоритмов решения	

	для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки		
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	описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения; сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;	принципы рыночной экономики; механизмы формирования заработной платы;	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	188	58
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i>		
Всего	188	58

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

№ раздела, темы	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы			ОК-01, ОК-02, ОК-06, ПК 1.1
1.1	Цель и задачи математики при освоении специальности. Множества и логика.	2	
1.2	Числа и вычисления	2	
1.3	Тождества и тождественные преобразования	2	
1.4	Уравнения, неравенства и их системы	2	
1.5	Последовательности. Арифметическая и геометрическая прогрессии.	2	
1.6	Функция, способы задания функции. График функции.	2	
1.7	Область определения и множество значений функции.	2	
1.8	Входной контроль	2	
Профессионально ориентированное содержание (ПП)			ОК-01, ОК-02, ОК-06, ПК 1.1
1.9	Проценты в профессиональных задачах естественно-научного профиля	2	
Раздел 2. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функция			
2.1	Арифметический корень n -ой степени. Степень с целым показателем. Свойства степени. Стандартная форма записи действительного числа.	2	
2.2	Степень с рациональным показателем. Преобразование выражений, содержащих степени с рациональным показателем	2	
2.3	Степенная функция с натуральным и целым показателем. Её свойства и график. Свойства и график корня n -ой степени	2	
2.4	Решение иррациональных уравнений	2	
2.5	Решение иррациональных неравенств	2	
2.6	Контрольная работа по теме «Степени и корни»	2	
2.7	Показательная функция, её свойства и график	2	
2.8	Простейшие показательные уравнения и неравенства	2	
2.9	Показательных уравнения, приводимые к квадратным	2	

2.10	Показательные уравнения, решаемые разложением на множители	2	
2.11	Контрольная работа по теме «Показательные уравнения и неравенства»	2	
2.12	Логарифм числа. Десятичный и натуральный логарифмы	2	
2.13	Основное логарифмическое тождество. Формулы перехода к новому основанию	2	
2.14	Свойства логарифмов	2	
2.15	Преобразование выражений, содержащих логарифмы	2	
2.16	Логарифмическая функция, её свойства и график	2	
2.17	Область определения различных логарифмических функций	2	
2.18	Логарифмические уравнения, решаемые по определению.	2	
2.19	Потенцирование и логарифмические уравнения, приводимые к квадратным.	2	
2.20	Логарифмические уравнения, решаемые по свойствам логарифма и методом замены переменных.	2	
2.21	Логарифмические неравенства	2	
2.22	Контрольная работа по теме «Логарифмы»	2	
	Профессионально ориентированное содержание (ПП)		
2.23	Применение логарифма. Логарифмическая спираль в архитектуре и строительстве. Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей из различных областей науки и реальной жизни	2	
Раздел 3 Прямые и плоскости в пространстве			
3.1	Основные фигуры, факты и теоремы планиметрии. Основные понятия стереометрии. Взаимное расположение прямых в пространстве. Параллельность прямых и плоскостей в пространстве.	2	ОК-01, ОК-02, ОК-06, ПК 1.1
3.2	Углы с сонаправленными сторонами, угол между прямыми в пространстве. Параллельность плоскостей.	2	
3.3	Простейшие пространственные фигуры на плоскости: тетраэдр, куб, параллелепипед, построение сечений.	2	
3.4	Перпендикулярность прямых и плоскостей в пространстве.	2	
3.5	Углы в пространстве: угол между прямой и плоскостью, двугранный угол, линейный угол двугранного угла. Перпендикуляр и наклонные.	2	

3.6	Перпендикулярность плоскостей: признак перпендикулярности двух плоскостей. Теорема о трёх перпендикулярах	2	
3.7	Контрольная работа «Взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве»	2	
	Профессионально ориентированное содержание (ПП)		
3.8	Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, искусстве, архитектуре, технике). Решение практико-ориентированных задач	2	
Раздел 4. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции			ОК-01, ОК-02, ОК-06, ПК 1.1
4.1	Тригонометрические функции произвольного угла, числа. Радианная и градусная мера угла. Тригонометрическая окружность, определение тригонометрических функций числового аргумента	2	
4.2	Основные тригонометрические тождества. Преобразование тригонометрических выражений.	2	
4.3	Формулы приведения. Синус, косинус, тангенс суммы и разности двух углов	2	
4.4	Синус и косинус двойного угла. Формулы половинного угла	2	
4.5	Тригонометрические функции, их свойства и графики	2	
4.6	Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций. Преобразование графиков тригонометрических функций	2	
4.7	Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики	2	
4.8	Решение тригонометрических уравнений	2	
4.9	Решение простейших тригонометрических неравенств в том числе с использованием свойств функций	2	
4.10	Контрольная работа по теме «Тригонометрические выражения, уравнения и неравенства»	2	
	Профессионально ориентированное содержание (ПП)		
4.11	Описание производственных процессов с помощью графиков функций	2	
4.12	Использование свойств тригонометрических функций в профессиональных задачах. Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей, которые возникают при решении задач из других учебных дисциплин и реальной жизни	2	
Раздел 5. Координаты и векторы в пространстве			ОК-01, ОК-02, ОК-06, ПК 1.1
5.1	Вектор на плоскости и в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Разложение вектора по трём некопланарным векторам.	2	
5.2	Правило параллелепипеда. Решение задач, связанных с применением правил действий с векторами	2	

5.3	Прямоугольная система координат в пространстве. Координаты вектора. Простейшие задачи в координатах.	2	
5.4	Угол между векторами. Скалярное произведение векторов. Вычисление углов между прямыми и плоскостями. Координатно-векторный метод при решении геометрических задач	2	
5.5	Контрольная работа «Решение задач на координаты и векторы»	2	
	Профессионально ориентированное содержание (ПП)		
5.6	Координатная плоскость. Вычисление расстояний и площадей на координатной плоскости. Количественные расчеты	2	
Раздел 6. Многогранники и тела вращения			
6.1	Понятие многогранника, основные элементы многогранника, выпуклые и невыпуклые многогранники; развёртка многогранника. Правильные многогранники, их свойства	2	ОК-01, ОК-02, ОК-06, ПК 1.1
6.2	Призма. Прямая и правильная призмы. Боковая и полная поверхность призмы.	2	
6.3	Параллелепипед, прямоугольный параллелепипед. Куб. Сечение куба, параллелепипеда	2	
6.4	Пирамида. Правильная пирамида. Усеченная пирамида. Боковая и полная поверхность пирамиды	2	
6.5	Симметрия в пространстве: симметрия относительно точки, прямой, плоскости. Элементы симметрии в пирамидах, параллелепипедах	2	
6.6	Цилиндр, его составляющие. Сечение цилиндра. Площадь боковой и полной поверхности цилиндра	2	
6.7	Конус, усеченный конус, их составляющие. Сечения конуса и усеченного конуса. Площадь боковой и полной поверхности конуса и усеченного конуса.	2	
6.8	Шар и сфера, их сечения. Площадь полной поверхности	2	
6.9	Понятие об объеме тела. Объемы многогранников. Объемы тел вращения	2	
6.10	Подобные тела в пространстве. Соотношения между площадями поверхностей и объёмами подобных тел	2	
6.11	Комбинации многогранников и тел вращения Многогранник, описанный около сферы.	2	
6.12	Сфера, вписанная в многогранник или в тело вращения. Многогранник, вписанный в тело вращения	2	
6.13	Контрольная работа «Решение задач на вычисление площади поверхности и объема многогранников и тел вращения»	2	
	Профессионально ориентированное содержание (ПП)		

6.14	Симметрия в природе, архитектуре, технике, в быту, в профессии. Использование движений в пространстве при решении профессиональных задач.	2	ОК-01, ОК-02, ОК-06, ПК 1.1
6.15	Сечения призмы и пирамиды. Построение сечений многогранников, используя метод следов.	2	
6.16	Выполнение выносных плоских чертежей из рисунков простых объемных фигур (вид сверху, сбоку, снизу)	2	
6.17	Использование комбинаций многогранников и тел вращения на практике	2	
Раздел 7. Производная функции, ее применение			
7.1	Понятие о пределе последовательности. Длина окружности и площадь круга как пределы последовательностей	2	
7.2	Понятие производной. Производные элементарных функций	2	
7.3	Производные тригонометрических функций	2	
7.4	Производные суммы, разности. Производные произведения, частного	2	
7.5	Производная сложной функции	2	
7.6	Контрольная работа «Вычисление производных различных функций»	2	
7.7	Непрерывные функции. Метод интервалов для решения неравенств	2	
7.8	Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке.	2	
7.9	Уравнение касательной к графику функции	2	
7.10	Промежутки монотонности функции. Максимумы и минимумы функции.	2	
7.11	Наибольшее и наименьшее значение функции на промежутке.	2	
7.12	Алгоритм исследования функций и построения ее графика с помощью производной	2	
7.13	Контрольная работа «Исследование функций с помощью производной»	2	
Профессионально ориентированное содержание (ПП)			
7.14	Физический (механический) смысл производной. Применение производной для определения скорости процесса, заданного формулой или графиком	1	
7.15	Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах	1	
Итого за 3 семестр			
Раздел 8. Первообразная функции, ее применение			ОК-01, ОК-02, ОК-06,
8.1	Первообразная функции. Правила нахождения первообразных. Таблица первообразных.	2	

8.2	Неопределенный и определенный интегралы. Интеграл, его геометрический смысл. Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница.	2	ПК 1.1
8.3	Интеграл, его физический смысл	1	
8.4	Контрольная работа «Первообразная и интеграл»	1	
	Профессионально ориентированное содержание (ПП)		
8.5	Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей. Применения интеграла в задачах профессиональной направленности естественно-научного профиля	2	
Раздел 9. Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей			
9.1	История развития комбинаторики, теории вероятностей и статистики и их роль	2	
9.2	Основные понятия комбинаторики. Задачи на подсчет числа размещений, перестановок, сочетаний. Решение задач на перебор вариантов.	2	
9.3	Комбинаторное правило умножения. Перестановки и факториал. Число сочетаний. Треугольник Паскаля. Формула бинома Ньютона.	2	
9.4	Событие, вероятность события. Свойства вероятностей, теорема о сумме вероятностей. Вычисление вероятностей.	2	
9.5	Операции над событиями: пересечение, объединение, противоположные события. Диаграммы Эйлера	2	ОК-01, ОК-02, ОК-06, ПК 1.1
9.6	Дискретная случайная величина (ДСВ). Закон распределения и числовые характеристики ДСВ. Понятие о законе больших чисел.	2	
9.7	Представление данных. Генеральная совокупность, выборка, среднее арифметическое, медиана. Понятие о задачах математической статистики.	2	
9.8	Контрольная работа «Элементы комбинаторики. Событие, вероятность события.»	2	
	Профессионально ориентированное содержание (ПП)		
9.9	Первичная обработка статистических данных. Графическое их представление. Нахождение средних характеристик, наблюдаемых данных. Применение статистических методов для решения профессиональных задач	1	
9.10	Вычисление вероятностей с использованием формул комбинаторики. Оценка вероятности события в профессиональной деятельности. Решение профессиональных задач на вероятность события	1	
Раздел 10. Уравнения и неравенства			

10.1	Равносильность уравнений и неравенств. Общие методы решения уравнений. Графический метод решения уравнений. Уравнения и неравенства с параметрами	2	ОК-01, ОК-02, ОК-06, ПК 1.1
10.2	Системы уравнений и неравенств, решаемые графически	1	
10.3	Контрольная работа «Уравнения и неравенства»	1	
	Профессионально ориентированное содержание (ПП)		
10.4	Нахождение неизвестной величины в задачах естественно-научного профиля	2	
Промежуточная аттестация (Экзамен)			
Всего:		188	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет математики,
оснащенный(в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации располагает: печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

3.2.1 Основные источники

1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/> (дата обращения: 31.08.2024). - Текст: электронный.
2. Всероссийские интернет-олимпиады. - URL: <https://online-olympiad.ru> / (дата обращения: 31.08.2024). - Текст: электронный.

3.2.2 Дополнительная литература

1. Александров, А.Д. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия. 10-11 классы : учебник / А.Д. Александров, Л.А. Вернер, В.И. Рыжик. – М. : Издательство «Просвещение», 2020. – 257 с. – ISBN: 978-5-09-062551-7 / - Текст : непосредственный
2. Мордкович, А.Г. Алгебра и начала математического анализа. 10 класс: В 2 ч. Ч. 1. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (профильный уровень) / А.Г. Мордкович, П.В. Семенов. - М. : Мнемозина, 2020. - 457 с. – ISBN: 978-5-346-01200-9 / - Текст : непосредственный
3. Мордкович, А.Г. Алгебра и начала математического анализа. 11 класс: В 2 ч. Ч. 1. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (профильный уровень) / А.Г. Мордкович, П.В. Семенов. - М. : Мнемозина, 2020. - 351 с. – ISBN 978-5-346-03199-4/ - Текст : непосредственный
4. Мордкович, А.Г. Алгебра и начала математического анализа. 10 класс: В 2 ч. Ч. 2. Задачник для учащихся общеобразовательных учреждений (профильный уровень) /А.Г. Мордкович, Л.О. Денищева, Л.И. Звавич [и др.] - М. : Мнемозина, 2020. - 336 с. – ISBN: 978-5-346-01202-3/ - Текст : непосредственный
5. Мордкович, А.Г. Алгебра и начала математического анализа. 11 класс: В 2 ч. Ч. 2. Задачник для учащихся общеобразовательных учреждений (профильный уровень) / А.Г. Мордкович, Л.О. Денищева, Л.И. Звавич [и др.], - М. : Мнемозина, 2020. - 137 с. – ISBN: 978-5-346-02411-8/ - Текст : непосредственный
6. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/> (дата обращения: 31.08.2024). - Текст: электронный.
7. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: <http://www.elibrary.ru> (дата обращения: 30.08.2024). - Текст: электронный.
8. Открытый колледж. Математика. - URL: <https://mathematics.ru> / (дата обращения: 31.08.2024). - Текст: электронный.

9. Повторим математику. - URL: <http://www.mathteachers.narod.ru> / (дата обращения: 31.08.2024). - Текст: электронный.
10. Справочник по математике для школьников. - URL: <https://www.resolventa.ru/demo/demomath.htm> / (дата обращения: 31.08.2024). - Текст: электронный.
11. Средняя математическая интернет школа. - URL: <http://www.bymath.net/> (дата обращения: 31.08.2024). - Текст: электронный.
12. Федеральный портал «Российское образование». - URL: <http://www.edu.ru/> (дата обращения: 01.09.2024). - Текст: электронный.
13. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/> (дата обращения: 01.09.2024). - Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
ПР6 01 ПР6 02 ПР6 03 ПР6 04 ПР6 05 ПР6 06 ПР6 07 ПР6 08 ПР6 09	Критерии оценивания тестирования Оценка «отлично» выставляется студентам за верные ответы, которые составляют 91% и более от общего количества вопросов; Оценка «хорошо» соответствует работе, которая содержит от 71% до 90% правильных ответов; Оценка «удовлетворительно» выставляется за практическую работу, в которой от 70% до 50 % правильных ответов; Оценка «неудовлетворительно» соответствует менее 50% правильных ответов.	Тестирование, устные опросы, практические работы, экзамен
	Критерии оценивания практической работы Оценка «отлично» выставляется студентам за работу, выполненную безошибочно, в полном объеме с учетом рациональности выбранных решений; Оценка «хорошо» выставляется студентам за работу, выполненную в полном объеме с недочетами; Оценка «удовлетворительно» выставляется студентам за работу, выполненную в не полном объеме (не менее 50% правильно выполненных заданий от общего объема работы); Оценка «неудовлетворительно» выставляется студентам за работу, выполненную в не полном объеме (менее 50% правильно выполненных заданий от общего объема работы).	
	Критерии оценивания устного опроса Оценка «отлично» выставляется студентам за полный ответ, правильное и глубокое понимание материала; Оценка «хорошо» выставляется студентам, если дан ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «отлично», но допускает 1-2 ошибки: изложение недостаточно систематизировано, в терминологии, выводах и обобщениях имеются отдельные неточности; Оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, если при ответе обнаруживается понимание основных положений темы,	

	наблюдается неполнота знаний; выводы и обобщения слабо аргументированы, в них допущены ошибки; Оценка «неудовлетворительно» выставляется студентам, если речь непонятная, скудная; ни один из вопросов не объяснен, навыки обобщения материала и аргументации отсутствуют. Экзамен (теоретическая часть): «5» - 91 – 100% правильных ответов, «4» - 71-90% правильных ответов, «3» - 51-70% правильных ответов, «2» - 50% и менее правильных ответов.	

Приложение 2.17
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.05 ИНФОРМАТИКА

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

2.2. Содержание дисциплины

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

3.2. Учебно-методическое обеспечение

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.05 ИНФОРМАТИКА

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «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. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и	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	-

	ограничений технологий	компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет;	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации	- уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; - владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах	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;	-
ПК 1.6. Разрабатывать технологическую документацию по изготовлению деталей машин, в т.ч. с применением систем автоматизированного проектирования	У.1.6.01 оформлять технологическую документацию;	З.1.6.01 назначение и виды технологических документов; З.1.6.02 требования ЕСКД и ЕСТД к оформлению технической документации;	Н.1.6.01 оформления технологической документации;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	72
Основное содержание	70
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладных модулей)	14
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2
ИТОГО	72

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Информатика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Основное содержание			
Раздел 1.	Информация и информационная деятельность человека		
Тема 1.1. Информация и информационные процессы	Основное содержание	1	ОК1, ОК 02,
	Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах, о системах. Кодирование информации Информация и информационные процессы		
Тема 1.2. Подходы к измерению информации	Основное содержание	1	ОК1, ОК 02,
	Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации		
	Практические занятия «Определение объемов различных носителей информации»		
Тема 1.3. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера	Основное содержание	2	ОК1, ОК 02,
	Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Внешняя память. Устройства ввода-вывода. Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров. Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение		
Тема 1.4. Кодирование информации. Системы счисления	Основное содержание	2	ОК1, ОК 02,
	Представление о различных системах счисления, представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа из недесятичной позиционной системы счисления в десятичную,		

	перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС. Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы представления чисел. Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных. Представление графических данных. Представление звуковых данных. Представление видеоданных. Кодирование данных произвольного вида		
	Практические занятия «Перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС»		
Тема 1.5. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики	Основное содержание	2	
	Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения. Графический метод алгебры логики. Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами. Решение логических задач графическим способом		
	Практические занятия «Графический метод алгебры логики»		
Тема 1.6. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет	Основное содержание	2	ОК1, ОК 02,
	Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет		
	Теоретическое обучение		
Тема 1.7. Службы Интернета	Основное содержание	2	ОК1, ОК 02, МР 01, 02, 04, 06, 07, 08, 09
	Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети). Поиск в Интернете. Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете		
	Практические занятия «Достоверность информации в Интернете»		
	Основное содержание	2	

Тема 1.8. Сетевое хранение данных и цифрового контента	Организация личного информационного пространства. Облачные хранилища данных. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Коллективная работа над документами. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных		ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03
	Практические занятия «Коллективная работа над документами»		
Тема 1.9. Информационная безопасность	Основное содержание	2	ОК1, ОК 02,
	Информационная безопасность. Защита информации. Информационная безопасность в мире, России. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество). Тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи		
	Теоретическое обучение		
Раздел 2.	Использование программных систем и сервисов		ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03
Тема 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах	Основное содержание	2	ОК1, ОК 02,
	Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования)		
	Практические занятия «Создание текстовых документов на компьютере»		
Тема 2.2. Технологии создания структурированных текстовых документов	Основное содержание	2	ОК1, ОК 02, ЛР 01, 04, 05, 06, 07, 08, МР 01, 02, 04, 06, 07, 08, 09
	Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны.		
	Практические занятия «Гипертекстовые документы»		
Тема 2.3. Компьютерная графика и мультимедиа	Основное содержание	2	ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03
	Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов. Графические редакторы (ПО Gimp, Inkscape). Программы по записи и редактирования звука (ПО АудиоМастер). Программы редактирования видео (ПО Movavi)		
	Практические занятия		
	Основное содержание	2	ОК1, ОК 02,

Тема 2.4. Технологии обработки графических объектов	Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео)		ЛР 01, 04, 05, 06, 07, 08, МР 01, 02, 04, 06, 07, 08, 09
	Практические занятия «Технологии обработки различных объектов компьютерной графики»		
Тема 2.5. Представление профессиональной информации в виде презентаций	Основное содержание	2	ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03
	Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации		
	Практические занятия «Анимация в презентации»		
Тема 2.6. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	Основное содержание	2	ОК1, ОК 02,
	Принципы мультимедиа. Интерактивное представление информации		
	Практические занятия «Интерактивное представление информации»		
Тема 2.7. Гипертекстовое представление информации	Основное содержание	2	ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03
	Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы. Веб-сайты и веб-страницы		
	Практические занятия «Веб-сайты и веб-страницы»		
Раздел 3.	Информационное моделирование		
Тема 3.1. Модели и моделирование. Этапы моделирования	Основное содержание	2	ОК1, ОК 02, ЛР 01, 04, 05, 06, 07, 08, МР 01, 02, 04, 06, 07, 08, 09
	Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели. Основные этапы компьютерного моделирования		
	Теоретическое обучение		
Тема 3.2. Списки, графы, деревья	Основное содержание	2	ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03
	Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений		
	Теоретическое обучение		
Тема 3.3. Математические модели в профессиональной области	Основное содержание	2	ОК1, ОК 02, ЛР 01, 04, 05, 06, 07, 08, МР 01, 02, 04, 06, 07, 08, 09
	Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр (выигрышная стратегия)		
	Практические занятия «Работа в Кумир»		
	Основное содержание	2	

Тема 3.4. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры	Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры. Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц		ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03
	Практические занятия «Основные алгоритмические структуры. Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python)»		
Тема 3.5. Анализ алгоритмов в профессиональной области	Основное содержание	2	ОК1, ОК 02, ЛР 01, 04, 05, 06, 07, 08, МР 01, 02, 04, 06, 07, 08, 09
	Структурированные типы данных. Массивы. Вспомогательные алгоритмы. Задачи поиска элемента с заданными свойствами. Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов		
	Теоретическое обучение		
	Практические занятия «Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов»		
Тема 3.6. Базы данных как модель предметной области	Основное содержание	2	ОК1, ОК 02,
	Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных		
	Теоретическое обучение		
	Практические занятия «Базы данных»		
Тема 3.7. Технологии обработки информации в электронных таблицах	Основное содержание	2	ОК1, ОК 02, ЛР 01, 04, 05, 06, 07, 08, МР 01, 02, 04, 06, 07, 08, 09
	Табличный процессор. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование		
	Практические занятия «Табличный процессор»		
Тема 3.8. Формулы и функции в электронных таблицах	Основное содержание	2	ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03
	Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование. Математические и статистические функции. Логические функции. Финансовые функции. Текстовые функции. Реализация математических моделей в электронных таблицах		
	Практические занятия		
	Основное содержание	2	ОК1, ОК 02,
	Визуализация данных в электронных таблицах		

Тема 3.9. Визуализация данных в электронных таблицах	Практические занятия «Формулы и функции в электронных таблицах»		ЛР 01, 04, 05, 06, 07, 08, МР 01, 02, 04, 06, 07, 08, 09
Тема 3.10. Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	Основное содержание	2	ПР6 01,ПР6 02, ПР6 03
	Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)		
	Практические занятия «Моделирование в электронных таблицах»		
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Прикладной модуль 1	Основы 1С Предприятие		
Тема 1.1. Табличное представление данных в 1С	Содержание	2	ОК1, ОК 02, ЛР 01, 04, 05, 06, 07, 08, МР 01, 02, 04, 06, 07, 08, 09
	Надстройка 1С Предприятие, табличное представление данных, экспорт данных, модели данных, большие данные		
	Теоретическое обучение		
	Практические занятия «Надстройка 1С Предприятие»		ПР6 01,ПР6 02, ПР6 03
Тема 1.2. Ведение учета в 1С	Содержание	2	ОК1, ОК 02,
	Внесение номенклатуры услуг авторемонта в 1С Предприятие		
	Теоретическое обучение		
	Практические занятия «Внесение номенклатуры услуг авторемонта в 1С Предприятие»		
Тема 1.3. Склад в 1С	Содержание	2	ОК1, ОК 02,
	Формирование склада автозапчастей в 1С Предприятие		
	Теоретическое обучение		
	Практические занятия «Формирование склада автозапчастей в 1С Предприятие»		
Тема 1.4 Организация в 1С	Содержание	2	ОК1, ОК 02, ЛР 01, 04, 05, 06, 07, 08,
	Создание организации автосервиса в 1С Предприятие		
	Теоретическое обучение		

	Практические занятия «Создание организации автосервиса в 1С Предприятие»		MP 01, 02, 04, 06, 07, 08, 09
Тема 1.5 Счета в 1С	Содержание	2	OK1, OK 02,
	Создание товарных чеков и счетов на оплату услуг автосервиса в 1С Предприятие		
	Практические занятия «Создание товарных чеков и счетов на оплату услуг автосервиса в 1С Предприятие»		
Прикладной модуль 2 Тема 2.1 Система трехмерного моделирования BLENDER 3D. Окно Документа	Основы 3D моделирования		OK1, OK 02,
	Содержание		
	Системы автоматизированного проектирования: история, назначение, примеры. BLENDER 3D – комплекс Автоматизированных Систем. Запуск системы BLENDER 3D. Интерфейс системы	2	
	Теоретическое обучение Практические занятия «BLENDER 3D»		OK1, OK 02, ЛР 01, 04, 05, 06, 07, 08,
Тема 2.2 Основные приемы создания геометрических тел (многогранники, тела вращения, эскизы, группы геометрических тел)	Содержание	2	MP 01, 02, 04, 06, 07, 08, 09
	Построение геометрических примитивов (отрезков, прямоугольников, окружности). Многогранники и тела вращения: виды многогранников, элементы многогранника, примеры геометрических тел, ограниченных плоскими поверхностями, элементы тел вращения (очерковая образующая, ось вращения, поверхность вращения, основание). Основные приемы построения многогранников и тел вращения. Построение эскизов. Создание группы геометрических тел		
	Теоретическое обучение		
	Практические занятия «Основные приемы построения многогранников и тел вращения. Построение эскизов. Создание группы геометрических тел»	2	
Тема 2.3 Редактирование 3 D моделей. Создание 3 D	Содержание	2	OK1, OK 02, ЛР 01, 04, 05, 06, 07, 08,
	Сущность понятия «редактирование», задачи редактирования эскизов, 3d моделей, основные способы редактирования 3 D моделей. Создание 3 D		

моделей. Отсечение части детали	моделей с элементами закругления (скругления) и фасками. Создание 3d моделей по плоскому чертежу посредством операции «вращения». Рассечение детали плоскостью		МР 01, 02, 04, 06, 07, 08, 09 ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03
	Теоретическое обучение		
Тема 2.4 Создание 3d моделей простейших объектов	Практические занятия «Создание 3d моделей по плоскому чертежу посредством операции «вращения». Рассечение детали плоскостью»	2	ОК1, ОК 02,
	Содержание Выполнение работы «Создание авторских 3d моделей»: выбор простейших объектов (бытовых, технических и строительных) для создания модели (самостоятельно или с помощью преподавателя); обоснование выбора, создание модели объекта, подготовка презентации и представление выполненной модели автозапчасти		
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	
Всего		72 часа	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация дисциплины требует наличия учебного кабинета:

Приложение 3 (ОПОП-П)

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Основные печатные издания

1. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Изд-во Юрайт, 2020. — 383 с.

2. Зимин, В. П. Информатика. Лабораторный практикум в 2 ч. Часть 1: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. П. Зимин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Изд-во Юрайт, 2020. — 126 с.

Дополнительные источники

1. Акопов, А. С. Компьютерное моделирование : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. С. Акопов. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 389 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10712-8.

2. Демин, А. Ю. Информатика. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. Ю. Демин, В. А. Дорофеев. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 133 с.

Электронные издания

1. Информатика-10 класс-Российская электронная школа(resh.edu.ru)
2. Информатика-11 класс-Российская электронная школа(resh.edu.ru)
3. 3D моделирование для каждого-
Российская электронная школа(resh.edu.ru)
4. 1С8 – программный комплекс
5. Урок цифры
6. Информатика и ИКТ. Тренировочные варианты для подготовки к ЕГЭ-2023-
Яндекс Репетитор
7. Информатика 10 класс. Видеоуроки-Яндекс Репетитор
8. Информатика 11 класс. Видеоуроки-Яндекс Репетитор

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Умения: - уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; - уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать 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	- 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; - 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, 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); - уметь создавать структурированные текстовые	Оценка: - практические задания - опросы - тесты - доклады - решение задач - выполнение заданий - Зачет

арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива;	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	

Приложение 2.18
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.06 ФИЗИКА

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

2.2. Содержание дисциплины

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

3.2. Учебно-методическое обеспечение

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.06 ФИЗИКА

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физика»: сформировать у обучающихся умения и знания для объяснения физических явлений в природе и для принятия практических решений в профессиональной деятельности.

Дисциплина «Физика» включена в обязательную часть общеобразовательного 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:

Код ОК	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 и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действий реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы	основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте	

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК 06. Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ПК 3.5. Контролировать соответствие качества сборки требованиям технологической документации, анализировать причины несоответствия изделий и выпуска продукции низкого качества, участвовать в мероприятиях по их	пользоваться справочными материалами и технической документацией по эксплуатации, диагностике, обслуживанию в машиностроительном производстве	основы электротехники и электроники, методы соединения элементов проводки, взаимосвязь между материалом, сечением проводников и предельно	восстановления работоспособности и или замены элементов оборудования и их компонентов

предупреждению и устранению	подбирать и использовать необходимое оборудование, инструмент и специальные приспособления при выполнении ремонта и устранения неисправностей в машиностроительно м производстве	допустимым током через него	

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	80	16
Самостоятельная работа		
Промежуточная аттестация в <i>форме зачета</i>	2	
Всего	82	16

2.2. Содержание дисциплины

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА	ОБЪЁМ ЧАСОВ	Коды ОК, ПК
	Раздел I. Физика и методы научного познания (пока 40 4раздел 1-3)		
Тема 1.1	Введение. Роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в практической деятельности людей	2	ОК 01 ОК 06
	<u>Содержание учебного материала:</u> Физика - наука о природе. Научные методы познания окружающего мира. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Эксперимент в физике. Моделирование физических явлений и процессов. Научные гипотезы. Физические законы и теории. Границы применимости физических законов. Принцип соответствия.		
Тема 1.2	Входной контроль.	2	
	Раздел II. Механика		ОК 01 ОК 02 ОК 06 ПК 1.1
Тема 2.1	Кинематика.	6	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Механическое движение. Относительность механического движения. Система отсчета. Траектория. Перемещение, скорость (средняя скорость, мгновенная скорость) и ускорение материальной точки, их проекции на оси системы координат. Сложение перемещений и сложение скоростей. Равномерное и равноускоренное прямолинейное движение. Графики зависимости координат, скорости, ускорения, пути и перемещения материальной точки от времени. Свободное падение. Ускорение свободного падения. Криволинейное движение. Движение материальной точки по окружности с постоянной по модулю скоростью. Угловая скорость, линейная скорость. Период и частота обращения. Центростремительное ускорение. Технические устройства и практическое применение: спидометр, движение снарядов, цепные и ремённые передачи		
Тема 2.2	Применение законов кинематики в профессиональной деятельности. Практическая подготовка в форме ПОС	2	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Законы кинематики в процессе готовки. Оптимизация кулинарных процессов. Работа с с кухонными приборами и оборудованием.		
Тема 2.3	Динамика	2	

	<u>Содержание учебного материала:</u> Принцип относительности Галилея. Первый закон Ньютона. Инерциальные системы отсчета. Масса тела. Сила. Принцип суперпозиции сил. Второй закон Ньютона для материальной точки в инерциальной системе отсчета (ИСО). Третий закон Ньютона для материальных точек. Закон всемирного тяготения. Сила тяжести. Первая космическая скорость. Сила упругости. Закон Гука. Вес тела. Трение. Виды трения (покоя, скольжения, качения). Сила трения. Сухое трение. Сила трения скольжения и сила трения покоя. Коэффициент трения. Сила сопротивления при движении тела в жидкости или газе. Поступательное и вращательное движение абсолютно твердого тела. Момент силы относительно оси вращения. Плечо силы. Условия равновесия твердого тела в ИСО. Технические устройства и практическое применение: подшипники, движение искусственных спутников		
Тема 2.4	Динамические процессы во время приготовления пищи. Практическая подготовка в форме ПОС	2	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Влияние динамики жидкости на процесс варки. Движение воздуха в печи. Принцип работы кухонного оборудования		
Тема 2.5	Законы сохранения в механике	4	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Механическая работа и мощность. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Работа силы тяжести и силы упругости. Применение законов сохранения. Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики. Импульс материальной точки (тела), системы материальных точек. Импульс силы и изменение импульса тела. Закон сохранения импульса в ИСО. Реактивное движение. Работа силы. Мощность силы. Кинетическая энергия материальной точки. Теорема об изменении кинетической энергии. Потенциальная энергия. Потенциальная энергия упруго деформированной пружины. Потенциальная энергия тела вблизи поверхности Земли. Потенциальные и непотенциальные силы. Связь работы непотенциальных сил с изменением механической энергии системы тел. Закон сохранения механической энергии. Упругие и неупругие столкновения		
Тема 2.6	Применение законов сохранения в профессиональной деятельности. Практическая подготовка в форме ПОС	2	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Основные законы сохранения и их применение в кулинарии. Влияние законов сохранения на качество и вкус.		

	Раздел III. Молекулярная физика и термодинамика		
Тема 3.1	Основы молекулярно-кинетической теории	2	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Основные положения молекулярно-кинетической теории и их опытное обоснование. Броуновское движение. Диффузия. Характер движения и взаимодействия частиц вещества. Модели строения газов, жидкостей и твердых тел и объяснение свойств вещества на основе этих моделей. Масса и размеры молекул. Количество вещества. Постоянная Авогадро. Тепловое равновесие. Температура и ее измерение. Шкала температур Цельсия. Модель идеального газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории идеального газа. Абсолютная температура как мера средней кинетической энергии теплового движения частиц газа. Шкала температур Кельвина. Газовые законы. Уравнение Менделеева-Клапейрона. Закон Дальтона. Изопроцессы в идеальном газе с постоянным количеством вещества. Графическое представление изопроцессов: изотерма, изохора, изобара. Технические устройства и практическое применение: термометр, барометр.		
Тема 3.2	Применение МКТ в кулинарной деятельности. Практическая подготовка в форме ПОС	2	ОК 01 ОК 02 ОК 06 ПК 1.1
	<u>Содержание учебного материала:</u> Взаимодействие молекул. Диффузия. Контроль температуры.		
Тема 3.3	Основы термодинамики	4	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Внутренняя энергия. Работа и теплопередача. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. Первоначало термодинамики. Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики. Внутренняя энергия термодинамической системы и способы ее изменения. Количество теплоты и работа. Внутренняя энергия одноатомного идеального газа. Виды теплопередачи: теплопроводность, конвекция, излучение. Удельная теплоемкость вещества. Количество теплоты при теплопередаче. Понятие об адиабатном процессе. Первый закон термодинамики. Применение первого закона термодинамики к изопроцессам. Графическая интерпретация работы газа. Второй закон термодинамики. Необратимость процессов в природе. Тепловые машины. Принципы действия тепловых машин. Преобразования энергии в тепловых машинах. Коэффициент полезного действия тепловой машины. Цикл Карно и его коэффициент полезного действия. Экологические проблемы теплоэнергетики.		

Тема 3.4	Применение термодинамики в профессиональной деятельности. Практическая подготовка в форме ПОС	2	
	Теплопередача. Управление температурой. Контроль влажности. Оптимизация рецептов с0 учетом термодинамики.		
Тема 3.5	Агрегатные состояния вещества и фазовые. Переходы	4	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Парообразование и конденсация. Испарение и кипение. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Насыщенный пар. Удельная теплота парообразования. Зависимость температуры кипения от давления. Твердое тело. Кристаллические и аморфные тела. Анизотропия свойств кристаллов. Жидкие кристаллы. Современные материалы. Плавление и кристаллизация. Удельная теплота плавления. Сублимация. Уравнение теплового баланса		
Тема 3.7	Агрегатные состояния и их роль в профессиональной деятельности. Практическая подготовка в форме ПОС	1	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Изменение агрегатного состояния.		
Тема 3.8	Контрольная работа за семестр	1	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Текстовые задания по вариантам. Качественные задачи.		
	Раздел IV. Электродинамика		
Тема 4.1	Электростатика	2	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Электризация тел. Электрический заряд. Два вида электрических зарядов. Проводники, диэлектрики и полупроводники. Закон сохранения электрического заряда. Взаимодействие зарядов. Закон Кулона. Точечный электрический заряд. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции электрических полей. Линии напряженности электрического поля. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Проводники и диэлектрики в электростатическом поле. Диэлектрическая проницаемость. Емкость. Конденсатор. Емкость плоского конденсатора. Энергия заряженного конденсатора.		
Тема 4.2	Применение знаний электростатики в профессиональной деятельности. Практическая подготовка в форме ПОС	2	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Порошкообразные ингредиенты и электростатика. Использование кухонной техники. Электростатическое распыление.		
Тема 4.3	Постоянный электрический ток. Токи в различных средах	4	

	<u>Содержание учебного материала:</u> Электрический ток. Условия существования электрического тока. Источники тока. Сила тока. Постоянный ток. Напряжение. Закон Ома для участка цепи. Электрическое сопротивление. Удельное сопротивление вещества. Последовательное, параллельное, смешанное соединение проводников. Работа электрического тока. Закон Джоуля-Ленца. Мощность электрического тока. Электродвижущая сила и внутреннее сопротивление источника тока. Закон Ома для полной (замкнутой) электрической цепи. Короткое замыкание. Электронная проводимость твердых металлов. Зависимость сопротивления металлов от температуры. Сверхпроводимость. Электрический ток в вакууме. Свойства электронных пучков. Полупроводники. Собственная и примесная проводимость полупроводников. Свойства р-п-перехода. Полупроводниковые приборы. Электрический ток в растворах и расплавах электролитов. Электролитическая диссоциация. Электролиз. Электрический ток в газах. Самостоятельный и несамоостоятельный разряд. Молния. Плазма.		ОК 01 ОК 02 ОК 06 ПК 1.1
Тема 4.4	Применение тока в работе повара. Практическая подготовка в форме ПОС	2	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Электротехнологическое оборудование. Электробезопасность.		
Тема 4.5	Магнитное поле. Электромагнитная индукция	4	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Постоянные магниты. Взаимодействие постоянных магнитов. Магнитное поле. Вектор магнитной индукции. Принцип суперпозиции магнитных полей. Линии магнитной индукции. Картина линий магнитной индукции поля постоянных магнитов. Магнитное поле проводника с током. Картина линий индукции магнитного поля длинного прямого проводника и замкнутого кольцевого проводника, катушки с током. Опыт Эрстеда. Взаимодействие проводников с током. Сила Ампера, ее модуль и направление. Сила Лоренца, ее модуль и направление. Движение заряженной частицы в однородном магнитном поле. Работа силы Лоренца. Явление электромагнитной индукции. Поток вектора магнитной индукции. Электродвижущая сила индукции. Закон электромагнитной индукции Фарадея. Вихревое электрическое поле. Электродвижущая сила индукции в проводнике, движущемся поступательно в однородном магнитном поле. Правило Ленца. Индуктивность. Явление самоиндукции. Электродвижущая сила самоиндукции. Энергия магнитного поля катушки с током. Электромагнитное поле		
Тема 4.6	Применение магнитного поля в профессиональной деятельности. Практическая подготовка в форме ПОС	2	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Работа индукционных плит. Микроволновые печи.		

	Раздел V. Колебания и волны		
Тема 5.1	Механические и электромагнитные колебания	2	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Колебательная система. Свободные механические колебания. Гармонические колебания. Период, частота, амплитуда и фаза колебаний. Пружинный маятник. Математический маятник. Уравнение гармонических колебаний. Превращение энергии при гармонических колебаниях. Колебательный контур. Свободные электромагнитные колебания в идеальном колебательном контуре. Аналогия между механическими и электромагнитными колебаниями. Формула Томсона. Закон сохранения энергии в идеальном колебательном контуре. Представление о затухающих колебаниях. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Вынужденные электромагнитные колебания. Переменный ток. Синусоидальный переменный ток. Мощность переменного тока. Амплитудное и действующее значение силы тока и напряжения. Трансформатор. Производство, передача и потребление электрической энергии. Экологические риски при производстве электрической энергии. Культура использования электроэнергии в повседневной жизни.		
Тема 5.2	Колебания в профессиональной деятельности. Практическая подготовка в форме ПОС	2	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Механические колебания в профессии. Выбор кухонного оборудования.		
Тема 5.3	Механические и электромагнитные волны	6	ОК 01 ОК 02 ОК 06 ПК 1.1
	<u>Содержание учебного материала:</u> Механические волны, условия распространения. Период. Скорость распространения и длина волны. Поперечные и продольные волны. Интерференция и дифракция механических волн. Звук. Скорость звука. Громкость звука. Высота тона. Тембр звука. Электромагнитные волны. Условия излучения электромагнитных волн. Взаимная ориентация векторов E , B , v в электромагнитной волне. Свойства электромагнитных волн: отражение, преломление, поляризация, дифракция, интерференция. Скорость электромагнитных волн. Шкала электромагнитных волн. Применение электромагнитных волн в технике и быту. Принципы радиосвязи и телевидения. Радиолокация. Электромагнитное загрязнение окружающей среды		
Тема 5.4	Механические и электромагнитные волны в профессиональной деятельности. Практическая подготовка в форме ПОС	2	

	<u>Содержание учебного материала:</u> Звуковые волны при готовке блюда. Ударная волна при жарке пищи. Световые волны. Безопасность при использовании электроприборов.		
Тема 5.5	Оптика	2	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Геометрическая оптика. Прямолинейное распространение света в однородной среде. Луч света. Точечный источник света. Отражение света. Законы отражения света. Построение изображений в плоском зеркале. Преломление света. Законы преломления света. Абсолютный показатель преломления. Полное внутреннее отражение. Предельный угол полного внутреннего отражения. Дисперсия света. Сложный состав белого света. Цвет. Собирающие и рассеивающие линзы. Тонкая линза. Фокусное расстояние и оптическая сила тонкой линзы. Построение изображений в собирающих и рассеивающих линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение, даваемое линзой. Пределы применимости геометрической оптики. Волновая оптика. Интерференция света. Когерентные источники. Условия наблюдения максимумов и минимумов в интерференционной картине от двух синфазных когерентных источников. Дифракция света. Дифракционная решетка. Условие наблюдения главных максимумов при падении монохроматического света на дифракционную решетку. Поляризация света		
Тема 5.6	Применение оптики в профессиональной деятельности. Практическая подготовка в форме ПОС	2	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Определение показателя преломления стекла. Защитные средства для поваров.		

	Раздел VI. Основы специальной теории относительности		ОК 01 ОК 02 ОК 06 ПК 1.1
Тема 6.1	Основы теории относительности	2	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Границы применимости классической механики. Постулаты специальной теории относительности: инвариантность модуля скорости света в вакууме, принцип относительности Эйнштейна. Относительность одновременности. Замедление времени и сокращение длины. Энергия и импульс релятивистской частицы. Связь массы с энергией и импульсом релятивистской частицы. Энергия покоя свободной частицы		ОК 01 ОК 02 ОК 06 ПК 1.1
	Раздел VII. Квантовая физика		
Тема 7.1	Элементы квантовой оптики	2	ОК 01 ОК 02 ОК 06 ПК 1.1
	<u>Содержание учебного материала:</u> Фотоны. Формула Планка связи энергии фотона с его частотой. Энергия и импульс фотона. Открытие и исследование фотоэффекта. опыты А.Г. Столетова. Законы фотоэффекта. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. "Красная граница" фотоэффекта. Давление света. опыты П.Н. Лебедева. Химическое действие света. Технические устройства и практическое применение: фотоэлемент, фотодатчик, солнечная батарея, светодиод		
Тема 7.2	Строение атома <u>Содержание учебного материала:</u> Модель атома Томсона. опыты Резерфорда по рассеянию -частиц. Планетарная модель атома. Постулаты Бора. Излучение и поглощение фотонов при переходе атома с одного уровня энергии на другой. Виды спектров. Спектр уровней энергии атома водорода. Волновые свойства частиц. Волны де Бройля. Корпускулярно-волновой дуализм. Спонтанное и вынужденное излучение. Дифракция электронов в кристаллах. Устройство и принцип работы лазера. Технические устройства и практическое применение: спектральный анализ (спектроскоп), лазер, квантовый компьютер	2	

Тема 7.3	Применение квантовых технологий в профессиональной деятельности. Практическая подготовка в форме ПОС <u>Содержание учебного материала:</u> Квантовые вычисления. Искусственные вкусы. Хранение продуктов.	2	
Тема 7.4	Атомное ядро <u>Содержание учебного материала:</u> Эксперименты, доказывающие сложность строения ядра. Открытие радиоактивности. Опыты Резерфорда по определению состава радиоактивного излучения. Свойства альфа-, бета-, гамма-излучения. Влияние радиоактивности на живые организмы. Открытие протона и нейтрона. Нуклонная модель ядра Гейзенберга-Иваненко. Заряд ядра. Массовое число ядра. Изотопы. Альфа-распад. Электронный и позитронный бета-распад. Гамма-излучение. Закон радиоактивного распада. Энергия связи нуклонов в ядре. Ядерные силы. Дефект массы ядра. Ядерные реакции. Деление и синтез ядер. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Проблемы и перспективы ядерной энергетики. Экологические аспекты ядерной энергетики. Элементарные частицы. Открытие позитрона. Методы наблюдения и регистрации элементарных частиц. Фундаментальные взаимодействия. Единство физической картины мира	4	
	Раздел VIII. Элементы астрономии и астрофизики		
Тема 8.1	Элементы астрономии и астрофизики	4	
	<u>Содержание учебного материала:</u> Этапы развития астрономии. Прикладное и мировоззренческое значение астрономии. Вид звездного неба. Созвездия, яркие звезды, планеты, их видимое движение. Солнечная система. Планеты земной группы. Планеты-гиганты. Малые тела Солнечной системы. Солнце, фотосфера и атмосфера. Солнечная активность. Источник энергии Солнца и звезд. Звезды, их основные характеристики. Диаграмма "спектральный класс - светимость". Звезды главной последовательности. Зависимость "масса - светимость" для звезд главной последовательности. Внутреннее строение звезд. Современные представления о происхождении и эволюции Солнца и звезд. Этапы жизни звезд. Млечный Путь - наша Галактика. Спиральная структура Галактики, распределение звезд, газа и пыли. Положение и движение Солнца в Галактике. Типы галактик. Плоская и сферическая подсистемы Галактики. Радиогалактики и квазары. Черные дыры в ядрах галактик. Вселенная. Расширение Вселенной. Закон Хаббла. Разбегание галактик. Теория Большого взрыва. Реликтовое излучение. Масштабная структура Вселенной. Метагалактика. Нерешенные проблемы астрономии		ОК 01 ОК 02 ОК 06 ПК 1.1

Тема 8.2	<u>Дифференцированный зачет</u> <u>Содержание учебного материала:</u> Этапы развития астрономии. Прикладное и мировоззренческое значение астрономии. Вид звездного неба. Созвездия, яркие звезды, планеты, их видимое движение. Солнечная система. Планеты земной группы. Планеты-гиганты.	2 часа	
	Итого за учебный год	82 часа	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Физика», оснащённый: Приложение 3(ОПОП-П)

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Мякишев Г.Я. Физика. 10 класс: учеб. для образоват. организаций/ Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, Н.Н. Сотский; под ред. Н.А. Парфентьевой. – М.: Просвещение, 2021 – 368 с. – ISBN 978-5-09-028225-3

2. Мякишев Г.Я. Физика. 11 класс: учеб. для образоват. организаций/ Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, Н.Н. Сотский; под ред. Н.А. Парфентьевой. – М.: Просвещение, 2021 – 400 с. -

3. Пурышева, Н. С. Физика. Базовый уровень : электронная форма учебного пособия для СПО / Н. С. Пурышева, Н. Е. Важевская, Д. А. Исаев. - Москва : Просвещение, 2024. - ISBN 978-5-09-107580-9.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Гулиа Н. В. Удивительная физика/ Н.В. Гулиа. – 2-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2025. – 442 с. – (Открытая наука). – ISBN 978-5-534-12880-2

2. Калашников Н. П. Физика: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ Н.П. Калашников, С. Е. Муравьев.– 2-е изд., перераб. и доп.– Москва: Издательство Юрайт, 2025. – 496 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-16205-9

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. Министерство образования и науки Российской Федерации
(<http://минобрнауки.рф/>);
2. Федеральный портал "Российское образование" (<http://www.edu.ru/>);
3. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (<http://window.edu.ru/>);
4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов <http://school-collection.edu.ru/>);
5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
(<http://fcior.edu.ru/>);

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Описание показателей и критериев оценки компетенций

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<u>Знать:</u> основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства; основы электротехники и электроники, методы соединения элементов проводки, взаимосвязь между материалом, сечением проводников и предельно допустимым током через него	<u>Тестирование:</u> оценка «5» (отлично) – выполнено 91-100% работы; оценка «4» (хорошо) – выполнено 71-90% работы; оценка «3» (удовлетворительно) – выполнено 50-70% работы; оценка «2» (неудовлетворительно) – выполнено менее 50% работы <u>Практическое занятие:</u> оценка «5» (отлично) – выполнены все задания, работа оформлена верно; оценка «4» (хорошо) – выполнены все задания, допущены незначительные ошибки в оформлении работы; оценка «3» выполнена половина всех заданий, допущены незначительные ошибки в оформлении работы; оценка «2» (неудовлетворительно) – выполнено менее половины	Тестирование. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой. Ответы на промежуточные аттестации

	заданий, допущены серьёзные ошибки в оформлении работы	
	<u>Промежуточная аттестация:</u> оценка «5» (отлично) – выполнено 91-100% работы; оценка «4» (хорошо) – выполнено 71-90% работы; оценка «3» (удовлетворительно) – выполнено 50-70% работы; оценка «2» (неудовлетворительно) – выполнено менее 50% работы	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<u>Уметь:</u> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; определять этапы решения задачи, составлять план действий реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; пользоваться справочными материалами и технической документацией по эксплуатации, диагностике, обслуживанию и ремонту автотранспортных средств и их компонентов подбирать и использовать необходимое оборудование, инструмент и специальные приспособления при выполнении ремонта и устранения неисправностей в машиностроительном производстве	<u>Тестирование:</u> оценка «5» (отлично) – выполнено 91-100% работы; оценка «4» (хорошо) – выполнено 71-90% работы; оценка «3» (удовлетворительно) – выполнено 50-70% работы; оценка «2» (неудовлетворительно) – выполнено менее 50% работы <u>Практическое занятие:</u> оценка «5» (отлично) – выполнены все задания, работа оформлена верно; оценка «4» (хорошо) – выполнены все задания, допущены незначительные ошибки в оформлении работы; оценка «3» выполнена половина всех заданий, допущены незначительные ошибки в оформлении работы; оценка «2» (неудовлетворительно) – выполнено менее половины	Тестирование. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой. Ответы на промежуточную аттестацию

	заданий, допущены серьёзные ошибки в оформлении работы <u>Промежуточная аттестация:</u> оценка «5» (отлично) – выполнено 91-100% работы; оценка «4» (хорошо) – выполнено 71-90% работы; оценка «3» (удовлетворительно) – выполнено 50-70% работы; оценка «2» (неудовлетворительно) – выполнено менее 50% работы	

Рабочая программа дисциплины

«ОУД.07 Химия »

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика
 - 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
 - 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ
 - 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
 - 2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ
 - 3.1. Материально-техническое обеспечение
 - 3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»

1.1 Цель дисциплины «Химия»: Формирование у студентов представления о химической составляющей естественно-научной картины мира как основы принятия решений в жизненных и производственных ситуациях, ответственного поведения в природной среде.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы: Общеобразовательная дисциплина «Химия» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	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 понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов; - уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической	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, кислород- и азотсодержащие соединения,	

	и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, 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 классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ;	биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического 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;	

	классифицировать химические реакции;		
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем; использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;	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;	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;	Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	противостоять идеологии экстремизма, национализма,		

демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность, в том числе в рамках школьного литературного образования, в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной деятельности		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой	сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему	

	концентрации; - уметь прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ; использовать полученные знания для принятия грамотных решений проблем в ситуациях, связанных с химией; - уметь осознавать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации, и пояснять на примерах способы уменьшения и предотвращения их вредного воздействия на организм человека.	здоровью и природной среде;	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В том числе в форме практической подготовки
Учебные занятия	112	22
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	
Всего	112	22

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	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание		112	
Раздел 1. Основы строения вещества			
Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи	Основное содержание		ОК 01
	Теоретическое обучение		
	Современная модель строения атома. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность. Ковалентная связь, ее разновидности и механизмы образования (обменный и донорно-акцепторный). Ионная связь. Металлическая связь. Водородная связь. Межмолекулярные взаимодействия. Изотопы. Основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей.	2	
	Практические занятия		
	Решение практических заданий на составление электронно-графических формул элементов 1-4 периодов. Решение заданий на использование химической символики и названий соединений по номенклатуре международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальных названий для составления химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.) и других неорганических соединений отдельных классов.	2	
Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Основное содержание		ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение		
	Практические занятия		
	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. Мировоззренческое и научное значение Периодического закона Д.И. Менделеева. Прогнозы Д.И. Менделеева. Открытие новых химических элементов.	2	

	Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеризацию химических элементов «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева»		
Раздел 2. Химические реакции			
Тема 2.1. Типы химических реакций	Основное содержание		ОК 01
	Теоретическое обучение		
	Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Количественные отношения в химии. Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций. Моль как единица количества вещества. Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов. Реакции комплексообразования с участием неорганических веществ (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия).	2	
	Практические занятия		
	Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена. Уравнения реакций горения, ионного обмена, окисления—восстановления. Расчет количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции. Расчет количественных характеристик продукта реакции соединения, если одно из веществ дано в избытке и/или содержит примеси. Расчет массовой или объемной доли выхода продуктов реакции соединения от теоретически возможного. Расчет объемных отношений газов. Расчет массы (объем, количество вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества.	2	
Тема 2.2. Электролитическая диссоциация и ионный обмен	Уравнения окисления-восстановления. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов. Окислительно-восстановительный потенциал среды. Составление и уравнивание окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Типичные неорганические окислители и восстановители. Электролиз растворов и расплавов солей.		ОК 01 ОК 04
	Основное содержание		
	Теоретическое обучение		
	Теория электролитической диссоциации. Реакции ионного обмена. Составление реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений.	2	

	Гидролиз солей. Значение гидролиза в биологических обменных процессах. Применение гидролиза в промышленности.		
	Лабораторные занятия		
	Лабораторная работа “Реакции гидролиза”. Исследование среды растворов солей, образованных сильными и слабыми электролитами и их реакций растворами щелочи и карбоната натрия. Составление реакций гидролиза солей.	2	
Раздел 3.	Строение и свойства неорганических веществ		
Тема 3.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	Основное содержание		ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение		
	Предмет неорганической химии. Взаимосвязь неорганических веществ. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре. Межмолекулярные взаимодействия. Кристаллогидраты. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ. Современные представления о строении твердых, жидких и газообразных веществ. Жидкие кристаллы.	2	
	Практические занятия		
	Решение задач на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси). Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (называть и составлять формулы химических веществ, определять принадлежность к классу).	2	
Тема 3.2. Физико-химические свойства неорганических веществ	Основное содержание		ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение		
	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	2	
	Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства неметаллов IV– VII групп.	2	

	Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов	2	
	Практические занятия		
	Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: металлов и неметаллов; оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов; неорганических солей, характеризующих их свойства. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства, состав, получение и безопасное использование важнейших неорганических веществ в быту и практической деятельности человека	2	
	Лабораторные занятия		
Тема 3.3. Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве	Лабораторная работа «Свойства металлов и неметаллов» Исследование физических и химических свойств металлов и неметаллов. Решение экспериментальных задач по свойствам химическим свойствам металлов и неметаллов, по распознаванию и получению соединений металлов и неметаллов	2	ОК 01 ОК 02
	Основное содержание		
	Теоретическое обучение		
	Общие представления о промышленных способах получения химических веществ (на примере производства аммиака, серной кислоты). Черная и цветная металлургия. Практическое применение электролиза для получения щелочных, щелочноземельных металлов и алюминия. Стекло и силикатная промышленность. Проблема отходов и побочных продуктов.	2	
	Практические занятия		
Раздел 4.	Решение практико-ориентированных заданий о роли неорганической химии в развитии медицины, создании новых материалов (в строительстве и др. отраслях промышленности), новых источников энергии (альтернативные источники энергии) в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности.	2	
	Строение и свойства органических веществ		
Тема 4.1. Классификация,	Основное содержание		ОК 01
	Теоретическое обучение		

строение и номенклатура органических веществ	Предмет органической химии. Взаимосвязь неорганических и органических веществ. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Углеродный скелет органической молекулы. Молекулярные и структурные (развернутые, сокращенные) химические формулы. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия). Кратность химической связи. Понятие о функциональной группе. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений	2	
	Практические занятия		
	Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.) Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической и тривиальной номенклатуре (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин). Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %)	2	
Тема 4.2. Свойства органических соединений	Основное содержание		ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение		
	Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства; химические свойства; способы получения):		
	– предельные углеводороды. Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов;	2	
	– непредельные и ароматические углеводороды. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов	2	
	– кислородсодержащие соединения (спирты и простые эфиры, фенолы, карбоновые кислоты и их производные, альдегиды и кетоны). Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла	2	
	– азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки).	2	

	Классификация и особенности органических реакций. Реакционные центры. Радикалы. Первоначальные понятия о типах и механизмах органических реакций.	2	
	Практические занятия		
	Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. Решение расчетных задач по уравнениям реакций с участием органических веществ.	2	
	Лабораторные занятия		
	Лабораторная работа «Получение этилена и изучение его свойств» Получение этилена из этанола в лаборатории и изучение его физических и химических свойств. Составление реакций присоединения и окисления на примере этилена. Решение расчетных задач с использованием плотности газов по водороду и воздуху.	2	
Тема 4.3. Органические вещества в жизнедеятельности и человека. Производство и применение органических веществ в промышленности	Основное содержание		ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение		
	Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов – источник энергии живых организмов. Области применения аминокислот. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности	2	
	Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК, РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов.	2	
	Производство органических веществ: производство метанола, переработка нефти. Полиэтилен как крупнотоннажный продукт химического производства. Применение этилена. Производство и применение каучука и резины. Синтетические и искусственные волокна, их строение, свойства. Практическое использование волокон. Синтетические пленки: изоляция для проводов, мембраны для опреснения воды, защитные пленки для автомобилей, пластыри, хирургические повязки. Новые технологии дальнейшего совершенствования полимерных материалов. Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии).	2	
	Практические занятия		

	Решение практико-ориентированных заданий по составлению химических реакций, отражающих химическую активность органических соединений в различных средах (природных, биологических, техногенных).	2	
Раздел 5.	Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций		
Тема 5.1. Кинетические закономерности протекания химических реакций	Основное содержание		ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение		
	Химические реакции. Классификация химических реакций: по фазовому составу (гомогенные и гетерогенные), по использованию катализатора (каталитические и некаталитические). Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры (правило Вант-Гоффа), площади реакционной поверхности, наличие катализатора. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве. Энергия активации. Активированный комплекс. Катализаторы и катализ. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве.	2	
	Лабораторные занятия		
	Изучение зависимости скорости химической реакции от концентрации реагирующих веществ и температуры. Лабораторная работа «Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ». Исследование зависимости скорости реакции от концентрации. Определение константы скорости реакции графическим методом. Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции.	2	
Тема 5.2. Термодинамическое закономерности протекания химических реакций. Равновесие	Основное содержание		
	Теоретическое обучение		
	Классификация химических реакций: по тепловому эффекту (экзотермические, эндотермические), по обратимости (обратимые и необратимые). Тепловые эффекты химических реакций. Термохимические уравнения. Обратимость реакций. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов.	2	

химических реакций.	Понятие об энтальпии и энтропии. Энергия Гиббса. Закон Гесса и следствие из него. Роль смещения равновесия в технологических процессах.		
	Практические занятия		
	Принцип Ле Шателье. Влияние различных факторов на изменение равновесия химических реакций. Закон действующих масс и константа химического равновесия. Расчеты равновесных концентраций реагирующих веществ и продуктов реакций. Расчеты теплового эффекта реакции. Решение практико-ориентированных заданий на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия.	2	
	Лабораторные занятия		
	Лабораторная работа «Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия». Исследование влияния изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение химического равновесия. Сравнение полученных результатов с теоретически прогнозируемыми на основе принципа Ле-Шателье.	2	
Раздел 6.	Дисперсные системы		
Тема 6.1. Дисперсные системы и факторы их устойчивости	Основное содержание		ОК 01 ОК 02 ОК 07
	Теоретическое обучение		
	Дисперсные системы. Коллоидные системы. Истинные растворы. Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Предельно допустимые концентрации и их использование в оценке экологической безопасности. Классификация дисперсных систем по составу. Строение и факторы устойчивости дисперсных систем. Распознавание истинных растворов, коллоидных растворов и грубодисперсных систем. Строение мицеллы. Рассеивание света при прохождении светового пучка оптически неоднородную среду (эффекта Тиндаля).	2	
	Практические занятия		

	Решение задач на приготовление растворов. Решение практико-ориентированных расчетных заданий на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека, с позиций безопасности последствий и грамотных решений проблем, связанных с химией.	2	
Тема 6.2. Исследование свойств дисперсных систем для их идентификации	Основное содержание		OK 01 OK 02
	Лабораторные занятия		
	Лабораторная работа «Приготовление растворов». Приготовление растворов заданной (молярной) концентрации (с практико-ориентированными вопросами) и определение среды водных растворов.	2	
	Лабораторная работа «Исследование дисперсных систем» Приготовление и изучение свойств дисперсных систем разных видов: суспензии, эмульсии, коллоидного раствора. Сравнение свойств истинных и коллоидных растворов, выявление основных различий между ними.	2	
Раздел 7.	Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ		OK 01 OK 02
Тема 7.1. Обнаружение неорганических катионов и анионов	Основное содержание		
	Практические занятия		
	Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (катионов и анионов). Составление уравнений реакций обнаружения катионов 1-6 групп и анионов, в т.ч. молекулярной и ионной формах. Реакции обнаружения неорганических веществ в реальных объектах окружающей среды.	2	
	Лабораторные занятия		
	Обнаружение неорганических веществ (катионов 1-6 групп или анионов) с использованием качественных аналитических реакций. Лабораторная работа «Аналитические реакции анионов» Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения анионов: карбоната, фосфата, сульфата, нитрата, хлорида и т.п. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций.	2	
Тема 7.2.	Основное содержание		OK 01
	Практические занятия		OK 02

Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций	Качественные химические реакции, характерные для обнаружения отдельных классов органических соединений: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот и др. Денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков. Составление качественных реакций обнаружения органических соединений отдельных классов.	2	
	Лабораторные занятия		
	Обнаружение органических соединений отдельных классов Лабораторная работа «Качественные реакции на отдельные классы органических веществ» Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения органических веществ различных классов: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот, белков и др. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций.	2	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Раздел 8.	Химия в быту и производственной деятельности человека		ОК 01
Тема 8.1. Химия в быту и производственной деятельности человека	Основное содержание		ОК 02
	Практические занятия		ОК 04
	Экологическая безопасность последствий бытовой и производственной деятельности человека, связанная с переработкой веществ; поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Кейсы (с учетом будущей профессиональной деятельности) на анализ информации о производственной деятельности человека, связанной с переработкой и получением веществ, а также с экологической безопасностью. Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией).	2 2	ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
Раздел 9	Исследование и химический анализ объектов биосферы		
Тема 9.1. Основы лабораторной практики в профессиональн	Основное содержание		ОК 01
	Лабораторные занятия		ПК 1.1
	Лабораторная работа «Основы лабораторной практики» Лабораторная посуда и химические реактивы. Основные лабораторные операции. Лабораторное оборудование. Техника безопасности и правила работы (поведения) в лаборатории.	2	ПК 2.1 ПК 3.1

х лабораториях	Практические занятия		
	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). Представление результатов эксперимента в различной форме (таблица, график, отчет, доклад, презентация).	2	
Тема 9.2. Химический анализ проб воды	Основное содержание		ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
	Теоретическое обучение		
	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. Виды жесткости воды (временная, постоянная). Жесткость воды как причина выпадения осадков или образования солей, имеющих место в быту и на производстве. Состав солей, вызывающих жесткость воды. Химические процессы, устраняющие жесткость воды. Уравнения химических реакций, иллюстрирующих процессы, происходящие при устранении жесткости. Устранение временной жесткости бытовыми и химическими способами. Способы устранения постоянной жесткости.	2	
	Практические занятия		
	Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества, молярная и моляльная концентрация. Титр раствора. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на расчет концентраций загрязняющих веществ и их сравнение с предельно допустимыми концентрациями (ПДК).	2	
	Лабораторные занятия		
	Лабораторная работа «Определение жесткости воды и способы ее устранения». Способы устранения всех видов жесткости в зависимости от состава солей жесткости. Решение экспериментальной задачи на выявление временной и постоянной жесткости воды. Оценка вероятности устранения всех видов жесткости в домашних условиях.	2	
	Основное содержание		ОК 01
	Теоретическое обучение		ОК 02

Тема 9.3. Химический контроль качества продуктов питания	Качественный химический состав продуктов питания. Вещества, фальсифицирующие продукты питания, и вещества, загрязняющие продукты питания. Определение загрязняющих химических веществ в продуктах питания, определение веществ, не заявленных в составе продуктов питания.	2	ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
	Практические занятия		
	Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания. Определение состава блюд на содержание макро и микроэлементов. Изучение предложенных преподавателем блюд на предмет химического состава, определение долей от суточной нормы макро и микроэлементов в указанном блюде. Решение практико-ориентированных задач по кулинарной тематике различных типов.	2	
	Лабораторные занятия		
Тема 9.4. Химический анализ проб почвы	Исследование химического состава продуктов питания. Лабораторная работа «Обнаружение нитратов в продуктах питания». Исследование материалов полуколичественным методом определения нитратов с использованием дифениламина (корнеплоды овощей, листья и кочерыжка капусты, плоды фруктов). Анализ уровня загрязнения нитратами по интенсивности окрашивания продуктов реакции.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
	Основное содержание		
	Теоретическое обучение		
	Классификация почв по виду и назначению, исходя из химического состава. Идентификация пробы почвы по ее химическому составу, описание возможностей ее применения. Требования к качеству почвы различного назначения. Описание особенностей почв в зависимости от типов, способы улучшения качества почв в зависимости от назначения. Области использования органических удобрений в зависимости от качественного состава. Описание органических удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности.	2	
	Практические занятия		

	Области назначения (применения) почвы, исходя из качественного и количественного состава. Анализ нормативной документации. Роль неорганических веществ в качестве минеральных удобрений, улучшителей почвы. Состав минеральных удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидностей. Взаимосвязь состава удобрений и их влияние на вегетативные свойства и плодоношение растений.	2	
	Лабораторные занятия		
	Исследование химического состава проб почвы. Лабораторная работа «Обнаружение неорганических примесей в пробах». Приготовление пробы почвы для исследования кислотности/щелочности, неорганических загрязнений. Обнаружение хлорид- и сульфат - ионов в пробе почвы. Составление уравнений реакций обнаружения. Сравнение полученных показателей с нормативными (справочными) значениями	2	
Тема 9.5. Исследование объектов биосферы	Основное содержание		ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
	Теоретическое обучение		
	Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов биосферы. Обзор тем учебно-исследовательских проектов. Алгоритм выполнения проекта. Определение проблемы исследования. Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках.	2	
	Практические занятия		
	Обоснование актуальности выбранной темы. Выявление проблемы исследования. Выбор объектов и методов исследования. Постановка целей и задач исследования. Определение продукта исследования. Определение этапов исследования и составление плана исследования. Защита проекта: Представление результатов выполнения учебно-исследовательского проекта (выступление с презентацией).	2	
	Лабораторные занятия		
	Исследование предложенного объекта на кислотность, щелочность, химический состав (загрязнители, макро- и микроэлементы). Обработка результатов исследования. Оценка качества исследуемого объекта, исходя из результатов химического анализа.	2	

	<i>Промежуточная аттестация Экзамен</i>	6	
	Всего	112	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Для реализации программы общеобразовательного учебного предмета должно быть предусмотрено следующее специальное помещение:

Кабинет «Химии», оснащённый в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальностям.

Помещение кабинета должно соответствовать требованиям Санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», от 28.01.2021г. № 2 и Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», от 28.09.2020г. № 28: оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Оснащение кабинета: Приложение 3 ОПОП-П

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации располагает: печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Габриелян О.С. Химия 10 кл.: учебник для общеобразовательных организаций: базовый уровень / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков. – М.: Просвещение, 2020. – 127 с.
2. Габриелян О.С. Химия 11 кл.: учебник для общеобразовательных организаций: базовый уровень / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков. – М.: Просвещение, 2020. – 127 с.

3.2.2. Дополнительные источники

3. Габриелян О.С. Химия в тестах, задачах, упражнениях: учеб. пособие для студ. сред. проф. учебных заведений / О.С. Габриелян, Г.Г. Лысова – М., 2020.
4. Габриелян О.С., Лысова Г.Г. Химия: книга для преподавателя: учеб. метод. пособие. – М., 2022.

3.2.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

7. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации (<https://minobrnauki.gov.ru>)
8. Федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru/>);
9. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» (<http://window.edu.ru/>);
10. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru/>);
11. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>);
12. Образовательный портал «Учеба» (<http://www.ucheba.com/>);

**4 . КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: • составлять электронные и графические формулы строения электронных оболочек атомов; • прогнозировать химические свойства элементов, исходя из их положения в периодической системе и электронного строения; • составлять химические формулы соединений в соответствии со степенью окисления химических элементов; • составлять уравнения реакций ионного обмена в молекулярном и ионном виде; • решать задачи на растворы; • уравнивать окислительно–восстановительные реакции методом электронного баланса; • составлять уравнения гидролиза солей, определять кислотность среды; • составлять названия соединений по систематической номенклатуре; • составлять схемы реакции, характеризующие свойства органических соединений В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:	Критерии оценивания тестирования Оценка «отлично» выставляется студентам за верные ответы, которые составляют 91% и более от общего количества вопросов; Оценка «хорошо» соответствует работе, которая содержит от 71% до 90% правильных ответов; Оценка «удовлетворительно» выставляется за практическую работу, в которой от 70% до 50 % правильных ответов; Оценка «неудовлетворительно» соответствует менее 50% правильных ответов. Критерии оценивания практической работы Оценка «отлично» выставляется студентам за работу, выполненную безошибочно, в полном объеме с учетом рациональности выбранных решений; Оценка «хорошо» выставляется студентам за работу, выполненную в полном объеме с недочетами; Оценка «удовлетворительно» выставляется студентам за работу, выполненную в не полном объеме (не менее 50% правильно выполненных заданий от общего объема работы);	Индивидуальная форма. Тестовый контроль Индивидуальная форма. Тестовый контроль Наблюдение и оценка практических действий Наблюдение и оценка практических действий Оценка практических умений решения задач. Индивидуальная форма. Оценка практических умений расстановки коэффициентов. Групповая форма. Оценка практических умений записывать уравнения гидролиза солей, определять кислотность среды. Индивидуальная форма. Оценка практических умений давать названия органических соединений по систематической номенклатуре Индивидуальная форма. Оценка практических умений записывать уравнения реакций. Индивидуальная форма. Фронтальный опрос. Письменная работа. Индивидуальная форма. Тестирование. Оценка практических умений решать задачи на растворы. Индивидуальная форма.

• периодический закон Д.И. Менделеева в свете учения о строении атома, принципы построения периодической системы элементов; • общую характеристику s-, p-, d- элементов, их биологическую роль и применение в медицине; • важнейшие виды химической связи и механизм их образования; • основные положения теории растворов и электролитической диссоциации; • протолитическую теорию кислот и оснований; • коллигативные свойства растворов; • способы выражения концентрации растворов; • алгоритмы решения задач на растворы; • сущность гидролиза солей; • основные классы органических соединений, их строение, свойства, получение и применение; • все виды изомерии	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студентам за работу, выполненную в не полном объеме (менее 50% правильно выполненных заданий от общего объема работы). Критерии оценивания устного опроса Оценка «отлично» выставляется студентам за полный ответ, правильное и глубокое понимание материала; Оценка «хорошо» выставляется студентам, если дан ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «отлично», но допускает 1-2 ошибки: изложение недостаточно систематизировано, в терминологии, выводах и обобщениях имеются отдельные неточности; Оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, если при ответе обнаруживается понимание основных положений темы, наблюдается неполнота знаний; выводы и обобщения слабо аргументированы, в них допущены ошибки; Оценка «неудовлетворительно» выставляется студентам, если речь непонятная, скудная; ни один из вопросов не объяснен, навыки обобщения материала и аргументации отсутствуют.	Оценка практических умений записывать изомеры, определять классы веществ. Индивидуальная форма.

Приложение 2.20
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОУД.08 Биология»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика
 - 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
 - 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ
 - 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
 - 2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ
 - 3.1. Материально-техническое обеспечение
 - 3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Биология»

1.1 Цель дисциплины «Биология»: формирование у обучающихся системы знаний о различных уровнях жизни, современных представлений о живой природе, навыков по проведению биологических исследований с соблюдением этических норм, аргументированной личностной позиции по бережному отношению к окружающей среде

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы: Общеобразовательная дисциплина «Биология» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- 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 размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование,	сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем; 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	

	естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере; - 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)	систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация;	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем; использование различных источников для получения	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	

	информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;	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;	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие,	определять и выстраивать траектории профессионального	возможные траектории профессионального развития и самообразования	

предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	развития и самообразования		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;	Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и	противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность, в том	основу традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, стандарты антикоррупционного поведения	

межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	числе в рамках школьного литературного образования, в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной деятельности		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	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	Биологические процессы и явления, 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	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В том числе в форме практической подготовки
Учебные занятия	110	22
Самостоятельная работа	6	
Всего	110	22

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное) и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого			
Тема 1.1. Биология как наука. Общая характеристика жизни	Основное содержание	4	ОК 1
	Значение биологии при освоении профессий СПО профессионального образования (ПОС).		ОК 2 ОК 4 ОК 7
Тема 1.2. Структурно-функциональная организация клеток	Основное содержание	8	ОК 1
	Строение и функции клетки. Вирусы как неклеточная форма в современной жизни и профессиональной деятельности: вирус СПИДа и его профилактика; вирус COVID-19 и его профилактика. Их значение и борьба с распространением (ПОС). Практическое занятие № 1. Прокариотические и эукариотические клетки. Вирусы как неклеточная форма жизни и их значение.		ОК 2 ОК 4
Раздел 2. Строение и функции организма			
Тема 2.1. Строение организма	Основное содержание	8	ОК 2
	Одноклеточные и многоклеточные организмы. Значение здорового образа жизни в профессии/специальности (ПОС).		ОК 4
Тема 2.2. Онтогенез растений, животных и человека	Основное содержание	8	ОК 2
	Индивидуальное развитие организма. Органогенез. Постэмбриональное развитие. Последствия алкоголя, наркотических веществ в профессии/специальности (ПОС). Практическая работа № 2. Выявление признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательство их эволюционного родства.		ОК 4
	Основное содержание	8	ОК 2

Тема 2.3. Закономерности наследования	Изменение структуры генного материала организмов, в связи с отравлением угарным газом и другими, выделяющимися при работах, токсичными веществами (ПОС). Практическая работа № 3. Выявление мутagenов в окружающей среде. Практическое занятие № 4. Анализ изменения состава клеток крови при отравлении угарным газом (ПОС).		ОК 4
Тема 2.4. Закономерности изменчивости	Основное содержание Основы учения о наследственности и изменчивости. Г. Мендель – основоположник генетики. Профессиональные заболевания человека, их причины и профилактика (ПОС). Модификационная изменчивость. Генетика человека в профессиональной деятельности. Генетика и медицина (ПОС). Практическая работа № 5. Составление генеалогического древа рода. Роль изменчивости в эволюционном процессе. Практическая работа № 6. Анализ фенотипической изменчивости.	8	ОК 1 ОК 2 ОК 4
Раздел 3. Теория эволюции			
Тема 3.1. История эволюционного учения. Микроэволюция	Основное содержание Развитие жизни на Земле (краткая история развития органического мира). Практическая работа № 7. Происхождение и начальные этапы развития жизни на земле. Гипотезы происхождения жизни. Биологический прогресс и биологический регресс. Приспособление организмов в профессиональной среде (ПОС).	6	ОК 2 ОК 4
Тема 3.2. Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле	Основное содержание Влияние технологий на жизнь и социализацию человека (ПОС).	4	ОК 2 ОК 4
Тема 3.3. Происхождение человека – антропогенез	Основное содержание Происхождение человека. Современные гипотезы о происхождении человека. Многообразие органического мира. Принципы систематики. Практическая работа № 8. Анализ различных гипотез происхождения жизни человека. Факторы эволюции человека. Человеческие расы. Изоляция – эволюционный фактор. Практическая работа № 9. Доказательства единства происхождения человеческих рас.	8	ОК 2 ОК 4
Раздел 4. Экология			
	Основное содержание	6	ОК 1

Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни	Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания организмов. Приспособления организмов к жизни в разных средах. Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю. Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда.		ОК 2 ОК 7
Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы	Основное содержание Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура. Связи между организмами в биоценозе. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни. Практическое занятие № 10. Трофические цепи и сети. Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция. Экологические пирамиды чисел, биомассы и энергии. Правило пирамиды энергии. Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составлением трофических цепей и пирамид биомассы и энергии.	8	ОК 1 ОК 2 ОК 7
Тема 4.3. Биосфера - глобальная экологическая система	Основное содержание Биосфера – живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В.И. Вернадского. Области биосферы и ее компоненты. Живое вещество биосферы и его функции. Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы. Глобальные экологические проблемы современности.	4	ОК 1 ОК 2 ОК 7
Тема 4.4. Влияние	Основное содержание	6	ОК 1 ОК 2

антропогенных факторов на биосферу	Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия. Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу. Воздействия на литосферу. Антропогенные воздействия на биотические сообщества (углубленно изучаются отходы, связанные с профессией/специальностью). Практическое занятие № 11. Абиотические и биотические факторы. Практическое занятие № 12. Отходы производства:определение класса опасности отходов, агрегатного состояния и физической формы отходов, образующихся на рабочем месте / на этапах производства, связанных со специальностью (ПОС). Практическая работа № 13. Воздействие производственной деятельности в области своей будущей профессии на окружающую среду. Правила поведения людей в окружающей природной среде (ПОС).		ОК 4 ОК 7
Тема 4.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	Основное содержание 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.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Биохимические аспекты рационального питания. Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры) и изучение механизмов адаптации организма с использованием научных понятий, теорий и законов. Практическое занятие № 14. Изучение триггеров, снижающих работоспособность и использование условий осуществления профессиональной деятельности: шум, температура, физическая нагрузка и т.д. (ПОС).	8	ОК 2 ОК 4 ОК 7
Раздел 5. Биология в жизни			
Тема 5.1. Биотехнологии в промышленности	Основное содержание Развитие биотехнологий с применением технических систем (биоинженерия, биоинформатика, бионика) и их применение в профессиональной деятельности (ПОС). Практическая работа № 15. Использование принципов бионики для создания совершенных технических систем и устройств по аналогии с живыми системами (ПОС).	8	ОК 1 ОК 2 ОК 4

Контрольная работа	Обобщение и закрепление знаний по курсу «Биология»	8	
Промежуточная аттестация	Экзамен	6	
Всего:		110	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующее специальное помещение: Кабинет химии и биологии.

Приложение 3 ОПОП-П

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Сивоглазов, В.И. Биология: Общая биология. 10 кл. Базовый уровень: учебник / В.И. Сивоглазов, И.Б. Агафонова, Е.Т. Захарова. — 6-е изд., испр. — М.: Дрофа, 2020. — 254 с.
2. Сивоглазов, В.И. Биология: Общая биология. 11 кл. Базовый уровень: учебник / В.И. Сивоглазов, И.Б. Агафонова, Е.Т. Захарова. — 5-е изд., испр. — М.: Дрофа, 2020. — 207 с.

3.2.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

13. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации (<https://minobrnauki.gov.ru>)
14. Федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru/>);
15. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» (<http://window.edu.ru/>);
16. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru/>);
17. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>);
18. Образовательный портал «Учеба» (<http://www.ucheba.com/>);
7. Консультант Плюс - справочная правовая система (доступ по локальной сети).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
	Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого	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
	Раздел 2. Строение и функции организма	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
OK 01 OK 02	Сцепленное наследование признаков	Тест Разработка глоссария Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания
OK 01 OK 02 OK 04	Закономерности изменчивости	Тест. Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания
	Раздел 3. Теория эволюции	Контрольная работа “Теоретические аспекты эволюции жизни на Земле”
OK 02 OK 04	История эволюционного учения. Микроэволюция	Фронтальный опрос Разработка глоссария терминов Разработка ленты времени развития эволюционного учения
OK 02 OK 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
OK 02 OK 04	Происхождение человека – антропогенез	Фронтальный опрос Разработка ленты времени происхождения человека
	Раздел 4. Экология	
OK 01 OK 02 OK 07	Экологические факторы и среды жизни	Тест по экологическим факторам и средам жизни организмов
OK 01 OK 02 OK 07	Популяция, сообщества, экосистемы	Составление схем круговорота веществ, используя материалы лекции Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составлением трофических цепей и пирамид биомассы и энергии
OK 01 OK 02	Биосфера - глобальная экологическая система	Оцениваемая дискуссия Тест

OK 07		
OK 01 OK 02 OK 04 OK 07	Влияние антропогенных факторов на биосферу	Тест Практическая работа “Отходы производства”
OK 02 OK 04 OK 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)"
	Раздел 5. Биология в жизни	Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)
OK 01 OK 02 OK 04	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
OK 01 OK 02 OK 04	Промышленная биотехнология	Выполнение кейса на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов
OK 01 OK 02 OK 04	Социально-этические аспекты биотехнологий	Выполнение кейса на анализ информации об этических аспектах развития биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов
OK 01 OK 02 OK 04	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

«ОУД.09 История»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика
 - 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
 - 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ
 - 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
 - 2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ
 - 3.1. Материально-техническое обеспечение
 - 3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.09 ИСТОРИЯ

1.1. ЦЕЛЬ И МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цель дисциплины «История»: формирование представлений об истории России как истории Отечества, ее основных вехах, а также воспитание базовых национальных ценностей уважения к истории, культуре, традициям.

Дисциплина «История» включена в *обязательную часть общеобразовательного 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:

Код ОК	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 и выделять её составные части	основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте	
ОК.02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	формат оформления результатов поиска информации, приемы структурирования информации	
ОК.04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	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	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по	особенности социального и культурного контекста;	-

Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов и построения устных сообщений	
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	проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение	сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	

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	98	20
Промежуточная аттестация в <i>форме зачета</i>	2	
Всего	100	20

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «История»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1	2	3	4
ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ. 1914 – 1945 гг.		14	
Раздел 1. Мир накануне и в годы Первой мировой войны		2	
Тема 1.1. Мир в начале XX в. Первая мировая война. 1914–1918 гг.	Основное содержание		ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Понятие «Новейшее время». Хронологические рамки и периодизация Новейшей истории. Изменения в мире в XX веке. Ключевые процессы и события Новейшей истории. Объединенные Нации против нацизма и фашизма. Система международных отношений. Россия в XX в. Развитие индустриального общества. Индустриальная цивилизация в начале XX века. «Пробуждение Азии». Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Рабочее движение и социализм. Антанта и Тройственный союз. Начало и первый год войны. Переход к позиционной войне. Борьба на истощение. Изменение соотношения сил. Капитуляция стран Четверного союза. Компьенское перемирие. Итоги и последствия Первой мировой войны	2	
Раздел 2. Мир в 1918-1938 гг.		12	
Тема 2.1. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе	Основное содержание		ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Факторы, повлиявшие на распад империй после Первой мировой войны. Образование новых национальных государств. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Советская власть в Венгрии. Революционное движение и образование Коммунистического интернационала. Образование Турецкой Республики	2	
Тема 2.2. Версальско-Вашингтонская система международных отношений	Основное содержание		ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Планы послевоенного устройства мира. Территориальные изменения в мире и Европе по результатам Первой мировой войны. Парижская (Версальская) мирная конференция. Версальская система. Учреждение Лиги Наций. Рапалльское соглашение и признание СССР. Вашингтонская	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	конференция и Вашингтонское соглашение 1922 года. Влияние Версальского договора и Вашингтонского соглашения на развитие международных отношений		
Тема 2.3. Страны Европы и Северной Америки в 1920-е гг.	Основное содержание Послевоенная стабилизация. Факторы, способствующие изменениям в социально-экономической сфере в странах Запада. Экономический бум. Демократизация общественной жизни, возникновение массового общества. Влияние социалистических партий и профсоюзов. Формирование авторитарных режимов, причины их возникновения в европейских странах в 1920-1930-е гг. Возникновение фашизма. Фашистский режим в Италии. Особенности режима Муссолини. Начало борьбы с фашизмом. Начало Великой депрессии, ее причины. Социально-политические последствия кризиса конца 1920-1930-х гг. в США. «Новый курс» Ф. Рузвельта. Значение реформ. Роль государства в экономике стран Европы и Латинской Америки. Наращение агрессии в мире. Причины возникновения нацистской диктатуры в Германии в 1930-е гг. Установление нацистской диктатуры. Нацистский режим в Германии. Подготовка Германии к войне. Победа Народного фронта и франкистский мятеж в Испании. Революция в Испании. Поражение Испанской Республики. Причины и значение гражданской войны в Испании	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 2.4. Страны Азии, Африки и Латинской Америки в 1918-1930 гг.	Основное содержание Экспансия колониализма. Цели национально-освободительных движений в странах Востока. Агрессивная внешняя политика Японии. Нестабильность в Китае в межвоенный период. Национально-освободительная борьба в Индии. Африка. Особенности экономического и политического развития Латинской Америки	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Основное содержание		ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
Тема 2.5. Международные отношения в 1930-е гг.	Нарастание мировой напряженности в конце 1930-х гг. Причины Второй мировой войны. Мюнхенский сговор. Англо-франко-советские переговоры лета 1939 г.	2	OK 05 OK 06
Тема 2.6. Развитие науки и культуры в 1914-1930-х гг.	Основное содержание Влияние науки и культуры на развитие общества в межвоенный период. Новые научные открытия и технические достижения. Новые виды вооружений и военной техники. Особенности культурного развития: архитектура, изобразительное искусство, литература, кинематограф, музыка. Олимпийское движение	2	OK 02 OK 05 OK 06
Раздел 3. Вторая мировая война 1939-1945 гг.		2	
Тема 3.1. Начало Второй мировой войны	Основное содержание Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу. Начало мировой войны в Европе. Захват Дании и Норвегии. Разгром Франции. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников в Северной Африке и на Балканах. Борьба Китая против японских агрессоров в 1939-1941 гг. Причины побед Германии и ее союзников в начальный период Второй мировой войны Нападение Германии на СССР. Нападение Японии на США. Формирование антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз. Подписание Декларации Объединенных Наций. Положение в оккупированных странах. Холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления	1	OK 02 OK 05 OK 06
Тема 3.2. Коренной перелом, окончание и важнейшие итоги Второй мировой войны	Основное содержание Коренной перелом в Великой Отечественной войне. Поражение итало-германских войск в Северной Африке. Иностранные воинские части на территории СССР. Укрепление антигитлеровской коалиции: Тегеранская конференция. Падение режима Муссолини в Италии. Перелом в войне на Тихом океане.	1	OK 02 OK 05 OK 06

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Открытие Второго фронта. Военные операции Красной армии в 1944-1945 гг., их роль в освобождении стран Европы. Ялтинская конференция. Разгром Германии, ее капитуляция. Роль СССР. Потсдамская конференция. Создание ООН. Американские атомные бомбардировки Хиросимы и Нагасаки. Вступление СССР в войну против Японии, разгром Квантунской армии. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал, Токийский и Хабаровский процессы над немецкими и японскими военными преступниками. Важнейшие итоги Второй мировой войны		
ИСТОРИЯ РОССИИ. 1914 – 1945 ГГ.			
Раздел 4. Введение. Россия в начале в 1914-1922 гг.		18	
Тема 4.1. Россия и мир накануне Первой мировой войны	Основное содержание		ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Введение в историю России начала XX в. Время революционных потрясений и войн. Завершение территориального раздела мира и кризис международных отношений. Новые средства военной техники и программы перевооружений. Военно-политические блоки. Предвоенные международные кризисы. Покушение на эрцгерцога Франца Фердинанда и начало войны. Планы сторон	1	
Тема 4.2. Россия в Первой мировой войне	Основное содержание		ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Русская армия на фронтах Первой мировой войны. Военная кампания 1914 г. Военные действия 1915 г. Кампания 1916 г. Мужество и героизм российских воинов. Власть, экономика и общество в годы Первой мировой войны. Патриотический подъем в начале войны. Экономика России в годы войны. Политические партии. Причины нарастания революционных настроений в российском обществе	1	
Тема 4.3. Российская революция: Февраль 1917 г.	Основное содержание		ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Объективные и субъективные причины революционного кризиса. Падение монархии. Временное правительство и его программа. Петроградский совет	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
Октябрь 1917 г.	рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Основные политические партии в 1917 г. Кризисы Временного правительства. Изменение общественных настроений. Выступление генерала Л.Г. Корнилова. Рост влияния большевиков. Подготовка и проведение вооруженного восстания в Петрограде. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками. Создание коалиционного правительства большевиков и левых эсеров. Русская православная церковь в условиях революции		
	Практическое занятие Основные политические партии в 1917 г.	2	ОК 02
	Работа с источниками		
Тема 4.4. Первые революционные преобразования большевиков	Основное содержание		ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Первые декреты новой власти. Учредительное собрание. Организация власти Советов. Создание новой армии и спецслужбы. Брестский мир. Конституция РСФСР 1918 г. Экономическая политика советской власти. Национализация промышленности. «Военный коммунизм» в городе и деревне. План Государственной комиссии по электрификации России	2	
Профессионально ориентированное содержание			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
«По плану ГОЭЛРО»: становление советской энергетики. Работники электростанций в годы великих свершений(технологическая карта 1 примерного учебно-методического комплекса)		2	
Тема 4.5. Гражданская война	Основное содержание		ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Гражданская война: истоки и основные участники. Причины и основные этапы Гражданской войны в России. Формирование однопартийной диктатуры. Многообразие антибольшевистских сил, их политические установки, социальный состав. Выступление левых эсеров.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	События 1918–1919 гг. «Военспецы» и комиссары в Красной армии. Террор красный и белый: причины и масштабы. Польско-советская война. Рижский мирный договор с Польшей. Причины Победы Красной армии в Гражданской войне		
Профессионально ориентированное содержание			OK 01
*«Жизнь в катастрофе»: культура повседневности и стратегии выживания в годы великих потрясений (технологическая карта 2 примерного учебно-методического комплекса)		2	OK 02 OK 04 OK 05 OK 06 ПК-6
Тема 4.6. Революция и Гражданская война на национальных окраинах	Основное содержание		
	Национальные районы России в годы Первой мировой войны. Возникновение национальных государств на окраинах России. Строительство Советской Федерации. Установление советской власти на Украине, в Белоруссии и Прибалтике. Установление советской власти в Закавказье. Победа советской власти в Средней Азии и борьба с басмачеством	2	OK 02 OK 05 OK 06
Тема 4.7. Идеология и культура в годы Гражданской войны	Основное содержание		
	Идеология и культура в годы Гражданской войны. Перемены в идеологии. Политика новой власти в области образования и науки. Власть и интеллигенция. Отношение к Русской православной церкви. Повседневная жизнь в период революции и Гражданской войны. Изменения в общественных настроениях. Внешнее положение Советской России в конце Гражданской войны	2	OK 02 OK 05 OK 06
Раздел 5. Советский Союз в 1920-1930-е гг.			
Тема 5.1. СССР в 20-е гг.	Основное содержание	6	OK 02
	Последствия Первой мировой войны и Российской революции для демографии и экономики. Власть и Церковь.	4	OK 05 OK 06

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Крестьянские восстания. Кронштадтское восстание. Переход от «военного коммунизма» к новой экономической политике. Экономическое и социальное развитие в годы нэпа. Замена продразверстки единым продналогом. Новая экономическая политика в промышленности. Иностранные концессии. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа Г.Я. Сокольникова. Создание Госплана и противоречия нэпа. Предпосылки и значение образования СССР. Образование СССР. Конституция 1924 г. Административно-территориальные реформы и национально-государственное строительство. Политика коренизации. Колебания политического курса в начале 1920-х гг. Болезнь В.И. Ленина и борьба за власть. Внутрипартийная борьба и ликвидация оппозиции внутри Всесоюзной коммунистической партии большевиков. Международное положение после окончания Гражданской войны в России. Советская Россия на Генуэзской конференции. Дипломатические признания СССР – «Полоса признания». Отношения со странами Востока. Деятельность Коминтерна. Дипломатические конфликты с западными странами. Контроль над интеллектуальной жизнью общества. Сменовеховство. Культура русской эмиграции. Власть и Церковь. Развитие образования. Развитие науки и техники. Начало «нового искусства». Перемены в повседневной жизни и общественных настроениях. «Великий перелом». Индустриализация. Форсированная индустриализация. Разработка и принятие плана первой пятилетки. Ход и особенности советской индустриализации, ее издержки. Итоги курса на индустриальное развитие. Коллективизация сельского хозяйства. Цель и задачи коллективизации. Начало коллективизации. Раскулачивание. Голод 1932-1933 гг. Становление колхозной системы. Итоги коллективизации		
	Практическое занятие Новая экономическая политика в промышленности	2	ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Работа с источниками		
Тема 5.2. Советский Союз в 30-е гг.	Основное содержание	6	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Конституция 1936 года. Укрепление политического режима. Репрессивная политика. Массовые общественные организации: Всесоюзный центральный совет профессиональных союзов, Всесоюзный ленинский коммунистический союз молодежи, Всесоюзная пионерская организация. Национальная политика и национально-государственное строительство. Культурное пространство советского общества в 1930-е гг. Формирование «нового человека». Власть и Церковь. Культурная революция. Достижения отечественной науки в 1930-е гг. Развитие здравоохранения и образования. Советское искусство 1930-х гг. Власть и культура. Советская литература. Советские кинематограф, музыка, изобразительное искусство, театр. Повседневная жизнь населения в 1930-е гг. Общественные настроения. Русское Зарубежье и его роль в развитии мировой культуры. Численность, состав и главные центры Русского Зарубежья. Русская зарубежная Церковь. Культура Русского Зарубежья. Повседневная жизнь эмигрантов. СССР и мировое сообщество в 1929-1939 гг. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и пути выхода из него. Борьба за создание системы коллективной безопасности. Усиление угрозы мировой войны. Мюнхенский сговор. Укрепление безопасности на Дальнем Востоке. Советско-германский договор о ненападении СССР накануне Великой Отечественной войны. Вхождение в состав СССР Западной Украины и Западной Белоруссии. Советско-финляндская война 1939-1940 гг. Вхождение в состав СССР Прибалтики, Бессарабии и Северной Буковины. Подготовка Германии к нападению на СССР. Меры советского руководства по укреплению обороноспособности страны. Советские планы и расчеты накануне войны	4	
	Практическое занятие	2	ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Достижения отечественной науки в 1930-е гг		
	Работа с источниками		
Раздел 6. Великая Отечественная война. 1941-1945 гг.		12	
Тема 6.1. Первый период войны	Основное содержание План «Барбаросса». Вторжение врага. Чрезвычайные меры советского руководства. Тяжелые бои летом – осенью 1941 г. Прорыв гитлеровцев к Ленинграду. Московская битва: оборона Москвы и подготовка контрнаступления. Блокада Ленинграда. Дорога жизни по льду Ладожского озера. Контрнаступление под Москвой. Начало формирования антигитлеровской коалиции. Фронт за линией фронта. Характер войны и цели гитлеровцев. Оккупационный режим. Партизанское и подпольное движение. Трагедия плена. Репатриации. Пособники оккупантов. Единство фронта и тыла. Эвакуации. Вклад советской военной экономики в Победу. Поставки по ленд-лизу. Обеспечение фронта и тыла продовольствием. Патриотизм советских людей. Государство и Церковь в годы войны		OK 02 OK 05 OK 06
Тема 6.2. Коренной перелом в ходе войны	Основное содержание Боевые действия весной и в начале лета 1942 г. Начало битвы за Кавказ. Сталинградская битва. Контрнаступление под Сталинградом. Ликвидация окруженной группировки врага. Наступление советских войск в январе – марте 1943 г. Прорыв блокады Ленинграда. Освобождение Ржева. Обстановка на фронте весной 1943 г. Немецкое наступление под Курском. Курская битва. Контрнаступление Красной Армии. Битва за Днепр. Укрепление антигитлеровской коалиции. Тегеранская конференция 1943 г. Завершение коренного перелома. «Десять сталинских ударов» и изгнание врага с территории СССР. Обстановка на фронтах к началу 1944 г. Полное снятие блокады Ленинграда. Освобождение Правобережья Днепра. Освобождение Крыма.	2	OK 02 OK 05 OK 06

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Поражение Финляндии. Освобождение Белорусской ССР. Освобождение Прибалтики. Львовско-Сандомирская операция		
Тема 6.3. Наука и культура в годы войны	Основное содержание		ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Вклад в Победу деятелей науки. Советский атомный проект. Сражающаяся культура. Литература военных лет. Разграбление культурных ценностей на оккупированных территориях	2	
Тема 6.4. Окончание Второй мировой войны	Основное содержание		ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Освободительная миссия Красной Армии в Европе. Освобождение Румынии, Болгарии и Югославии. Освобождение Польши. Освобождение Чехословакии, Венгрии и Австрии. Помощь населению освобожденных стран. Крымская (Ялтинская) конференция. Последние сражения. Битва за Берлин. Встреча на Эльбе. Взятие Берлина и капитуляция Германии. Окончание Второй мировой войны. Итоги и уроки. Потсдамская конференция. Вступление СССР в войну с Японией. Освобождение Маньчжурии и Кореи. Освобождение Южного Сахалина и Курильских островов. Образование ООН. Наказание главных военных преступников. Токийский и Хабаровский процессы. Решающая роль Красной Армии в разгроме агрессоров. Людские потери. Материальные потери	2	
Профессионально ориентированное содержание			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
Медицина в годы Великой Отечественной войны. Подвиг медицинских работников на фронте и в тылу(технологическая карта 3 примерного учебно-методического комплекса)		2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
			ОК 06
ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ. 1945 Г. – НАЧАЛО XXI ВЕКА			
Раздел 7. Мир во второй половине XX – начале XXI в. Интересы СССР, США, Великобритании и Франции в Европе и мире после войны		2	
Тема 7.1. США и страны Европы во второй половине XX – начале XXI в.	Основное содержание	1	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	США и страны Западной Европы во второй половине XX – начале XXI в. Складывание биполярного мира. План Маршалла и доктрина Трумэна. Установление просоветских режимов в странах Восточной Европы. Раскол Германии. Советско-югославский конфликт и политические репрессии в Восточной Европе. Причины начала холодной войны. США и страны Западной Европы во второй половине XX в. Маккартизм в США. Возникновение «общества потребления». Проблема прав человека. Возникновение Европейского экономического сообщества. Федеративная республика Германия. Западногерманское «экономическое чудо». Франция после Второй мировой войны. Консервативная и трудовая Великобритания. Движение против расовой дискриминации в США. Новые течения в идеологии. Социальный кризис конца 1960-х гг. и его значение. США и страны Западной Европы в конце XX – начале XXI в. Информационная революция. Энергетический и экологический кризисы. Изменение социальной структуры стран Запада. Рост влияния средств массовой информации и политические изменения в Европе. Неоконсерватизм и неоглобализм. Страны Запада в начале XXI в. Создание Европейского союза	1	
Тема 7.2. Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX – начале XXI в.	Основное содержание	1	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Социально-экономическая система Восточной Европы в середине XX в. Кризисы в ряде социалистических стран. «Пражская весна» 1968 г. Ввод войск стран Варшавского договора в Чехословакию. Движение «Солидарность» в Польше. Югославский социализм. «Бархатные революции» в Восточной Европе. Распад Югославии и войны на Балканах.	1	

[illegible]

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	исламских режимов. Кризисы в Персидском заливе. Причины и последствия арабо-израильских войн, революции в Иране		
Тема 8.3. Страны Тропической и Южной Африки	Основное содержание	1	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Освобождение от колониальной зависимости. Страны Африки южнее Сахары. Попытки демократизации и установление диктатур. Ликвидация системы апартеида. Страны социалистической ориентации. Конфликт в Африканском Роге. Этнические конфликты. Пути развития стран Африки после освобождения от колониальной зависимости во второй половине XX в., их причины	1	
Тема 8.4. Страны Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI вв.	Основное содержание	1	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Страны Латинской Америки в середине XX в. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Революция на Кубе. Переход Кубы к социалистическому развитию. Эрнесто Че Гевара. Революции и гражданские войны в Центральной Америке. Реформы в странах Латинской Америки в 1950–1970-х гг. Преобразования «Народного единства» в Чили. Кризис реформ и военный переворот в Чили. Диктаторские режимы в странах Южной Америки. Переход к демократии и усиление левых сил. Причины и последствия революционных движений на Кубе и в Центральной Америке	1	
Раздел 9. Международные отношения во второй половине XX – начале XXI вв.		2	
Тема 9.1. Международные отношения в конце 1940-х – конце 1980-х гг.	Основное содержание	1	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Гонка вооружений СССР и США, ее последствия. Ракетно-космическое соперничество. Международные отношения в 1950-е гг. «Новые рубежи» Дж. Кеннеди и Берлинский кризис. Карибский кризис. Договор о запрещении ядерных испытаний. Советско-китайский конфликт. Усиление нестабильности в мире и Договор о нераспространении ядерного оружия. Договоры ОСВ-1 и ПРО. Хельсинский акт. Договоры ОСВ-2 и ракетный кризис. События в Афганистане и возвращение к политике холодной войны. Конец холодной войны	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
Тема 9.2. Международные отношения в 1990-е – 2024 г.	Основное содержание	1	
	Расширение НАТО на Восток. Конфликт на Балканах. Военные интервенции НАТО. Кризис глобального доминирования Запада. Обострение противостояния России и Запада. Интеграционные процессы в современном мире: БРИКС, Евразийский экономический союз, Содружество Независимых Государств, Шанхайская организация сотрудничества, Ассоциация государств Юго-Восточной Азии	1	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Раздел 10. Развитие науки и культуры во второй половине XX – начале XXI вв.		2	
Тема 10.1. Наука и культура во второй половине XX в. – начале XXI в.	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Важнейшие направления развития науки во второй половине XX – начале XXI в. Ядерная энергетика. Освоение космоса. Развитие культуры и искусства во второй половине XX – начале XXI в.: литература, театральное искусство, музыка, архитектура, изобразительное искусство. Олимпийское движение Глобальные проблемы современности	2	
ИСТОРИЯ РОССИИ. 1945 Г. – НАЧАЛО XXI В.		32	
Раздел 11. СССР в 1945-1991 гг.			
Тема 11.1. СССР в послевоенные годы	Основное содержание		ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Послевоенные годы. Влияние Победы. Потери и демографические проблемы. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Борьба с беспризорностью и преступностью. Восстановление и развитие экономики и социальной сферы. Восстановление промышленности. Сельское хозяйство. Меры по улучшению жизни населения. Политическая система в послевоенные годы. Сталин и его окружение. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений. Послевоенные репрессии. Идеология, наука, культура и спорт в послевоенные годы. Соперничество в высших эшелонах власти. Усиление идеологического контроля над	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	обществом. Основные тенденции развития советской литературы и искусства. Развитие советской науки. Советский спорт. Место и роль СССР в послевоенном мире. Укрепление геополитических позиций СССР. Послевоенные договоры с побежденными противниками. Начало холодной войны, ее причины и особенности. Раскол Европы и оформление биполярного мира. СССР и страны Азии		
Тема 11.2. СССР в 1953-1964 гг.	Основное содержание Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Н.С. Хрущев. XX съезд КПСС и идеологическая кампания по разоблачению культа личности Сталина. Реабилитация жертв политических репрессий. Реорганизация государственных органов, партийных и общественных организаций. Новая Программа КПСС и проект Конституции СССР. Воспитание «нового человека». Основные направления экономического и социального развития СССР в 1953-1964 гг. Экономический курс Г.М. Маленкова. Развитие промышленности. Военный и гражданский секторы экономики. Развитие сельского хозяйства и попытки решения продовольственной проблемы. Социальное развитие. Развитие науки и техники в 1953-1964 гг. Научно-техническая революция в СССР. Развитие компьютерной техники. Организация науки. Фундаментальная наука и производство. Развитие гуманитарных наук. Открытие новых месторождений. Освоение Арктики и Антарктики. Самолетостроение и ракетостроение. Освоение космоса. Культурное пространство в 1953-1964 гг. Условия развития советской культуры. Первые признаки наступления оттепели в культурной сфере. Власть и интеллигенция. Развитие образования. Власть и Церковь. Зарождение новых форм общественной жизни. Развитие советского спорта. Перемены в повседневной жизни в 1953-1964 гг. Революция благосостояния. Демография. Изменение условий и оплаты труда.	4	ОК 02 ОК 05 ОК 06

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Перемены в пенсионной системе. Общественные фонды потребления. Решение жилищной проблемы. Жизнь на селе. Популярные формы досуга. Изменение структуры питания. Товары первой необходимости. Книги, журналы, газеты. Туризм. Изменение общественных настроений и ожиданий. Новый курс советской внешней политики: от конфронтации к диалогу. СССР и стран Запада. Гонка вооружений. СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальной системы. СССР и страны третьего мира		
Тема 11.3. Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг.	Основное содержание Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг. Итоги и значение «великого десятилетия» Н.С. Хрущева. Политический курс Л.И. Брежнева. Конституция СССР 1977 г. Особенности социально-экономического развития СССР в 1964-1985 гг. Новые ориентиры аграрной политики: реформа 1965 г. и ее результаты. Косыгинская реформа промышленности. Рост социально-экономических проблем. Развитие науки, образования, здравоохранения. Научные и технические приоритеты. Советская космическая программа. Развитие образования. Советское здравоохранение. Идеология и культура. Новые идеологические ориентиры. Концепция «развитого социализма». Диссиденты и неформалы. Литература и искусство: поиски новых путей. Достижения советского спорта. Повседневная жизнь советского общества в 1964-1985 гг. Общественные настроения. Национальная политика и национальные движения. Новая историческая общность. Изменение национального состава населения СССР. Развитие республик в рамках единого государства. Национальные движения. Эволюция национальной политики.	4	ОК 02 ОК 05 ОК 06

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Внешняя политика СССР в 1964-1985 гг. Новые вызовы внешнего мира. Отношения СССР со странами Запада. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ). СССР и развивающиеся страны. Ввод советских войск в Афганистан. СССР и страны социализма. СССР и мир в начале 1980-х гг. Нарастание кризисных явлений в СССР. Ю.В. Андропов и начало формирования идеологии перемен. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы		
Тема 11.4. СССР в 1985-1991 гг.	Основное содержание		ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Социально-экономическое развитие СССР в 1985-1991 гг. Первый этап преобразований М.С. Горбачева: концепция ускорения социально-экономического развития. Второй этап экономических реформ. Экономический кризис и окончательное разрушение советской модели экономики. Разработка программ перехода к рыночной экономике. Перемены в духовной сфере в годы перестройки. Гласность и плюрализм. Литература. Кино и театр. Реабилитация жертв политических репрессий. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях. Результаты политики гласности. Реформа политической системы СССР и ее итоги. Начало изменения советской политической системы. Конституционная реформа 1988-1991 гг. I Съезд народных депутатов СССР и его значение. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. Новое политическое мышление и перемены во внешней политике. СССР и Запад. Начало разоружения. Разблокирование региональных конфликтов. Распад социалистической системы. Результаты политики нового мышления. Отношение к М.С. Горбачеву и его внешней политике в СССР и в мире. Национальная политика и подъем национальных движений. Кризис межнациональных отношений. Нарастание националистических и	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	сепаратистских настроений, обострение межнациональных конфликтов. Противостояние между союзным центром и партийным руководством республик. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Разработка нового союзного договора. Августовский политический кризис 1991 г. Распад СССР		
Профессионально ориентированное содержание			OK 01
Успехи и проблемы атомной энергетики в СССР. Советские атомщики на службе Родине (технологическая карта 4 примерного учебно-методического комплекса)		2	OK 02 OK 04 OK 05 OK 06
Раздел 12. Российская Федерация в 1992 – начале 2000-х гг.		12	
Тема 12.1. Российская Федерация в 1990-е гг.	Основное содержание		
	Российская экономика в условиях рынка. Начало радикальных экономических преобразований. Ваучерная приватизация. Положение в экономике России в 1992–1998 гг. Корректировка курса реформ. «Олигархический капитализм» и финансовые кризисы. Дефолт 1998 г. и его последствия. Россия после дефолта. Результаты экономических реформ 1990-х гг. Политическое развитие Российской Федерации. Разработка новой Конституции России. Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Конституция России 1993 г. и ее значение. Российская многопартийность и становление современного парламентаризма. Выборы Президента Российской Федерации в 1996 году. Результаты политического развития России в 1990-е гг. Отставка Президента России Б.Н. Ельцина. Межнациональные отношения и национальная политика. Народы и регионы России после распада СССР. Федеративный договор. Военно-политический кризис в Чеченской Республике.	4	OK 02 OK 05 OK 06

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Повседневная жизнь. Изменения в структуре российского общества и условиях жизни различных групп населения в 1990-е гг. Численность и доходы населения. Социальное расслоение. Досуг и туризм. Внешняя политика Российской Федерации в 1990-е гг. Новое место России в мире. Взаимоотношения с США и странами Запада. Агрессия НАТО в Югославии и изменение политики России в отношении Запада. Отношения со странами Азии, Африки и Латинской Америки. Россия на постсоветском пространстве. Результаты внешней политики страны в 1990-е гг.		
Тема 12.2. Россия в XXI в.	Основное содержание		ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Политические вызовы и новые приоритеты внутренней политики России в начале XXI в. Укрепление вертикали власти. Противодействие террористической угрозе. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Обеспечение гражданского согласия и единства общества. Утверждение государственной символики. Военная реформа. Стабилизация политической системы в годы президентства В.В. Путина. Россия в 2008–2011 гг. Президент Д.А. Медведев и его программа. Военный конфликт в Закавказье. Новый этап политической реформы. Выборы в Государственную Думу 2011 г. Социально-экономическое развитие России в начале XXI в. Приоритетные национальные проекты. Экономическое развитие в 2000–2007 гг. Россия в системе мировой рыночной экономики. Мировой экономический кризис 2008 г. Социальная политика. Изменения в структуре, занятости и численности населения. Культура, наука, спорт и общественная жизнь в 1990-х – начале 2020-х гг. Последствия распада СССР в сфере науки, образования и культуры. Литература. Кинематограф. Музыка. Театр. Изобразительное и монументальное искусство. Развитие российской культуры в XXI в. Развитие науки. Формирование суверенной системы образования. Средства	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	массовой информации. Российский спорт. Государство и основные религиозные конфессии. Повседневная жизнь. Внешняя политика в начале XXI в. Россия в современном мире. Становление нового внешнеполитического курса России в 2000–2007 гг. Рост международного авторитета России и возобновление конфронтации со странами Запада в 2008 – 2020 гг. Россия в 2012 – начале 2020-х гг. Укрепление обороноспособности страны. Социально-экономическое развитие. Выборы в Государственную Думу 2016 г. Выборы Президента Российской Федерации в 2018 г. Национальные цели развития страны. Конституционная реформа 2020 г. Выборы в Государственную Думу VIII созыва. Россия сегодня. Специальная военная операция (далее – СВО). Отношения с Западом в начале XXI в. Давление на Россию со стороны США. Противодействие стратегии Запада в отношении России. Фальсификация истории. Возрождение нацизма. Украинский неонацизм. Переворот 2014 г. на Украине. Возвращение Крыма. Судьба Донбасса. Минские соглашения. СВО. Противостояние с Западом. Украина – неонацистское государство. Новые регионы. СВО и российское общество. Россия – страна героев		
	Практическое занятие		
	Последствия распада СССР в сфере науки, образования и культуры	2	ОК 02
	Работа с научно-популярной литературой		
Профессионально ориентированное содержание			ОК 01
Международное сотрудничество и противостояние в спорте. Достижения российских спортсменов (технологическая карта 5 примерного учебно-методического комплекса)		2	ОК 02
			ОК 04
			ОК 05
			ОК 06
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)		2	
Всего:		100	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Истории, обществознания», оснащённый:
- оборудованием: Приложение 3 ОПОП-П

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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 организацией 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. В.Р.Мединский, А.О.Чубарьян Всеобщая История 1914 – начало XXI века: учебник / В.Р.Мединский, А.О.Чубарьян, Москва Академия, 2024. – 496с.

2. В.Р.Мединский, А.В. Торкунов История России 1945 – начало XXI века: учебник / В.Р.Мединский, А.В. Торкунов, Москва Просвещение, 2023. – 496 с.

3.2.2. Электронные издания

1. Зуев, М. Н. История России XX - начала XXI века учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — Москва, Издательство Юрайт, 2022. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01245-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491562> (дата обращения: 10.02.2022).

2. История России XX - начала XXI века учебник для среднего профессионального образования / Д. О. Чураков [и др.]; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва, Издательство Юрайт, 2020. — 311 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13853-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/467055> (дата обращения: 10.02.2022).

3. Сафонов, А. А. История (конец XX — начало XXI века): учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 245 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12892-5. — Текст электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496927> (дата обращения: 10.02.2022).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<u>Знать:</u> – ключевые события, основные даты и исторические этапы развития России с древних времен до настоящего времени; – выдающихся деятелей отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; – традиционные российские духовно - нравственные ценности; – роль и значение России в современном мире.	Тестирование: оценка «5» (отлично) – выполнено 91-100% работы; оценка «4» (хорошо) – выполнено 71-90% работы; оценка «3» (удовлетворительно) – выполнено 50-70% работы; оценка «2» (неудовлетворительно) – выполнено менее 50% работы Практическое занятие: оценка «5» (отлично) – выполнены все задания, работа оформлена верно; оценка «4» (хорошо) – выполнены все задания, допущены незначительные ошибки в оформлении работы; оценка «3» выполнена половина всех заданий, допущены незначительные ошибки в оформлении работы; оценка «2» (неудовлетворительно) – выполнено менее половины заданий, допущены серьёзные ошибки в оформлении работы Промежуточная аттестация: оценка «5» (отлично) – выполнено 91-100% работы; оценка «4» (хорошо) – выполнено 71-90% работы; оценка «3» (удовлетворительно) – выполнено 50-70% работы; оценка «2» (неудовлетворительно) – выполнено менее 50% работы – показывает знания ключевых событий, основных дат и этапов истории России с древних времен до настоящего времени; – демонстрирует знания о выдающихся деятелях отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-	Тестирование. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой. Ответы на промежуточной аттестации

	экономическое, политическое и культурное развитие России; – показывает знание традиционных российских духовно - нравственных ценностей; демонстрирует сформированность знаний о роли и значении России в современном мире.	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<u>Уметь:</u> – выделять факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России; – анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственные связи и пространственно - временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с времен образования Древнерусского государства до настоящего времени; – анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научно обоснованного понимания прошлого и настоящего России; – защищать историческую правду, не допускать умаления подвига российского народа по защите Отечества, – демонстрировать готовность противостоять фальсификациям российской истории; демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным	<u>Тестирование:</u> оценка «5» (отлично) – выполнено 91-100% работы; оценка «4» (хорошо) – выполнено 71-90% работы; оценка «3» (удовлетворительно) – выполнено 50-70% работы; оценка «2» (неудовлетворительно) – выполнено менее 50% работы <u>Практическое занятие:</u> оценка «5» (отлично) – выполнены все задания, работа оформлена верно; оценка «4» (хорошо) – выполнены все задания, допущены незначительные ошибки в оформлении работы; оценка «3» выполнена половина всех заданий, допущены незначительные ошибки в оформлении работы; оценка «2» (неудовлетворительно) – выполнено менее половины – выделяет факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России; – анализирует, характеризует, выделяет причинно-следственные связи и пространственно - временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с древних времен до настоящего времени;	Тестирование. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой. Ответы на промежуточной аттестации

традициям государства.	российского	– демонстрирует умения анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научного понимания прошлого и настоящего России; – демонстрирует умения защищать историческую правду, не допускает умаления подвига народа при защите Отечества, – проявляет готовность противостоять фальсификациям Российской истории; демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям российского государства.	

**Приложение 2.22
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар , кондитер**

Рабочая программа дисциплины

«ОУД.10 Обществознание»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика
 - 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
 - 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ
 - 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
 - 2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ
 - 3.1. Материально-техническое обеспечение
 - 3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.10 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Цель дисциплины «Обществознание»: 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.

Дисциплина «Обществознание» включена в *обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.*

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен⁹:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности;	об (о): - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - человеку как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях,	-

		сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять	об (о): - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества;	-

	факты, выводы, оценочные суждения, мнения;		
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	-проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;	- об (о): - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации;	-
ОК.04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива; - психологические особенности личности	-

ОК.05Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации 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; -правила построения устных сообщений	-
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- проявлять гражданско-патриотическую позицию; - демонстрировать осознанное поведение; - описывать значимость своей специальности; -применять стандарты антикоррупционного поведения	- сущность гражданско-патриотической позиции; - традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; - значимость профессиональной деятельности по специальности; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; -организовывать профессиональную деятельность с	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения;	-

действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона; - правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК. 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации;	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 2. 1Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

инструкциями и регламентами.	приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

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	96	20
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачёта</i>	2	
Всего	98	20

2.2 Содержание общеобразовательной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем в часах	Коды ОК , ПК
1	2	3	4
2 семестр			
Раздел 1	Человек в обществе		
Тема 1.1 Общество и общественные отношения. Развитие общества.	Содержание учебного материала		ОК01, ОК05,
	Тема 1.1.1 Что такое общество. Общество как сложная система. 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	
	Практическое занятие Профессионально-ориентированное содержание Тема 1.1.2 Динамика и формы общественного развития.. Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в. Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия. Перспективы развития специальности 43.01.09 – Повар,кондитерв информационном обществе. Направления цифровизации в профессиональной деятельности специальности 43.01.09 – Повар,кондитер. Роль науки в решении глобальных проблем	2	ОК01, ОК05, ПК 2.1
Тема 1.2 Биосоциальная природа человека и его деятельность	Содержание учебного материала		ОК 02, ОК 04, ОК 05,
	Тема 1.2.1 Социальная сущность человека. Деятельность – способ существования людей. Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние	2	

	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. Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека		
	Практическое занятие Профессионально-ориентированное содержание Тема 1.2.2 Профессиональное самоопределение. Выбор профессии Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. Учет особенностей характера в профессиональной деятельности по специальности 43.01.09 – Повар,кондитер. Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в сфере специальности 43.01.09 – Повар,кондитер	2	ОК01, ОК05, ПК 2.1
Тема 1.3 Познавательная деятельность человека. Научное познание	Содержание учебного материала		ОК 02, ОК 04, ОК 05,
	Тема 1.3.1 Познавательная деятельность человека. Научное познание.. 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. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в.	2	
	Тема 1.3.2 Контрольная работа по главе Человек в обществе Тест	2	
Раздел 2.	Духовная культура		
Тема 2.1 Духовная культура личности и общества	Содержание учебного материала		ОК 03, ОК 05, ОК 06
	Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура.	2	

	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.		
	Профессионально-ориентированное содержание Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности 43.01.09 – Повар,кондитер	2	ОК01, ОК05, ПК 2.1
Тема 2.2 Наука и образование в современном мире	Содержание учебного материала		ОК 02, ОК 03,
	Наука и её функции. Образование и его значимость в современном обществе. Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе. Российская система образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы.	2	
	Профессионально-ориентированное содержание Профессиональное образование в сфере 43.01.09 – Повар,кондитер. Роль и значение непрерывности образования.	2	ОК01, ОК05, ПК 2.1
Тема 2.3. Религия	Содержание учебного материала		ОК 05, ОК 06
	Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести.	2	
Тема 2.4 Искусство	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 05,
	Тема 2.4.1 Искусство: сущность и функции. Современное искусство. Массовая культура Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства.	2	
	Тема 2.4.2 Контрольная работа по главе Духовная культура Тест	2	
Раздел 3	Экономическая жизнь общества		
	Содержание учебного материала		ОК 02,

Тема 3.1 Экономика - основа жизнедеятельности общества	Роль экономики в жизни общества. Экономические отношения и системы. Роль экономики в жизни общества. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей. Типы экономических систем. Экономическая деятельность и её измерители. Экономический рост и развитие. Экономическая деятельность и её измерители. Макроэкономические показатели и качество жизни. Экономический рост и пути его достижения. Факторы экономического роста. Экономическое развитие. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов.	2	ОК 07
	Профессионально-ориентированное содержание Особенности разделения труда и специализации в сфере специальности 43.01.09 – Повар,кондитер	2	ОК01, ОК05, ПК 2.1
Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 03, ОК 09
	Тема 3.2.1 Рыночные отношения в экономике. Финансовый рынок. Финансовые институты Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. 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.	4	
Тема 3.3 Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03
	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. Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества	2	

	Профессионально-ориентированное содержание Спрос на труд и его факторы в сфере специальности 43.01.09 – Повар,кондитер. Стратегия поведения при поиске работы. Возможности специальности 43.01.09 – Повар,кондитер в профессиональной переподготовке	2	ОК01, ОК05, ПК 2.1
Тема 3.4. Предприятие в экономике	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 03
	Предприятие в экономике: факторы производства, прибыль, издержки. Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации. Правовые основы предпринимательской деятельности Правовые основы предпринимательства. Организационно-правовые формы предпринимательства. Источники финансирования бизнеса. Основные принципы менеджмента. Основы маркетинга.	2	
Тема 3.5. Экономика и государство. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 06 ОК 09
	Тема 3.5.1 Экономика и государство. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика Экономика и государство. Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг. 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. 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	
	Тема 3.5.2 Контрольная работа по главе Экономическая жизнь общества Тест	2	

		44 ч	
Итого за семестр			
4 семестр			
Раздел 4	Социальная сфера		
Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 05,
	Тема 4.1.1 Социальная структура общества. Положение личности в обществе Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации. Социальные статусы и роли. Положение личности в обществе. Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе	2	
	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Тема 4.1.2 Престиж профессиональной деятельности. Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста	2	ОК 01, ОК 05, ПК 2.1
Тема 4.2 Семья в современном мире	Содержание учебного материала		ОК 05, ОК 06,
	Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям	2	
Тема 4.3. Этнические общности и нации	Содержание учебного материала		ОК 05, ОК 06
	Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации	2	
	Содержание учебного материала		ОК 04,

Тема 4.4 Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	Тема 4.4.1 Социальные нормы и социальный контроль. Социальные нормы, их виды. Социальный контроль, сущность, самоконтроль. Нормы и санкции социального контроля. Отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Преступность.	2	ОК 05
	Тема 4.4.2 Социальный конфликт и способы его разрешения Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога.	2	
	<i>Практическое занятие</i> <i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Тема 4.4.3 Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации	2	ОК 01, ОК 05, ПК 2.1
	Тема 4.4.4 Контрольная работа по разделу Социальная сфера Тест	2	
Раздел 5	Политическая сфера		
Тема 5.1 Политика и власть. Политическая система	Содержание учебного материала		ОК 05, ОК 06
	Тема 5.1.1 Политика и власть. Политическая система Политическая деятельность и общество. Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Формы политической власти Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе.	2	
	Тема 5.1.2 Государство как основной институт политической системы. Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. 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 Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства	2	
	Содержание учебного материала		ОК 03,

Тема 5.2 Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	Тема 5.2.1 Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации. Причины абсентеизма. Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства. Политическое поведение. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности. Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике. Политическое участие. Политическая культура общества и личности.	2	ОК 04
	Тема 5.2.2 Контрольная работа по разделу Политическая сфера Тест	2	
Раздел 6	Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		
Тема 6.1 Право в системе социальных норм	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 05, ОК 09
	Тема 6.1.1 Право в системе социальных норм. Источники права. Виды нормативных актов. Законотворческий процесс. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации. Право в системе социальных норм. Основные признаки права. Нормы, институты и отрасли права. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права.	2	
Тема 6.2 Основы конституционного права Российской Федерации	Тема 6.1.2 Правоотношения и правонарушения. Юридическая ответственность. Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации	2	ОК 02, ОК 06, ОК 07
	Содержание учебного материала Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени	2	

Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	Содержание учебного материала		
	Тема 6.3.1 Гражданское право. Семейное право Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних. Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей	4	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Тема 6.3.2 Трудовое право. Федеральный закон «Об образовании» Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг	4	
	Профессионально-ориентированное содержание Тема 6.3.3 Защита трудовых прав работников Защита трудовых прав работников	2	ОК 01, ОК 05, ПК 2.1
	Практическое занятие Профессионально-ориентированное содержание Тема 6.3.4 Трудовые споры и порядок их разрешения Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере 43.01.09 – Повар,кондитер	2	ОК 01, ОК 05, ПК 2.1
Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	Содержание учебного материала		
	Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность. Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду. Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних.	4	ОК 02, ОК 06, ОК 07 ОК 09

	Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения		
Тема 6.5. Основы процессуального права	Содержание учебного материала		ОК 02, ОК 05, ОК 09
	Тема 6.5.1 Основы процессуального права Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Арбитражное судопроизводство. Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса. Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях. Конституционное судопроизводство.	4	
	Тема 6.5.2 Контрольная работа по разделу Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации Тест	2	
Дифференцированный зачёт	Тест по курсу Обществознание	2	
	Итого за год	98 ч	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы общеобразовательной учебной дисциплины должно быть предусмотрено специальное помещение:

Кабинет «Истории и обществознания» оснащенный(в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

- 1) Обществознание: 10 класс: Базовый уровень: учебник/ Л.Н.Боголюбов, А.Ю. Лазебникова, А.И. Матвеев [и др.]; под ред. Л.Н.Боголюбова, А.Ю. Лазебниковой. – 5-е изд., перераб. – Москва: Просвещение, 2023. – 287, [1] с.
- 2) Обществознание: 11 класс: Базовый уровень: учебник/ Л.Н.Боголюбов, Н.И. Городецкая, А.Ю. Лазебникова, [и др.]; под ред. Л.Н.Боголюбова, А.Ю. Лазебниковой. – 5-е изд., перераб. – Москва: Просвещение, 2023. – 288 с.
- 3) Обществознание: учебное пособие для среднего профессионального образования/ Н.А.Игошин, И.К.Пархоменко, В.И.Гутыра; под общей редакцией Н.А.Игошина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – 242 с. – (Профессиональное образование).
- 4) Обществознание: учебное пособие для среднего профессионального образования/ Б.И. Федоров [и др.]; под редакцией Б.И.Федорова. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – 346 с. – (Профессиональное образование).

3.2.2. Дополнительные источники

- 1) Обществознание. 10 класс. Базовый уровень. Авторы:Боголюбов Л. Н., Аверьянов Ю. И., Белявский А. В. и др. / Под ред. Боголюбова Л. Н., Лабезниковой А. Ю., Телюкиной М. В. Издательство: Просвещение, 2017.
- 2) Обществознание. 11 класс. Базовый уровень. Авторы:Боголюбов Л. Н., Городецкая Н. И., Иванова Л. Ф. и др. / Под ред. Боголюбова Л. Н., Лабезниковой А. Ю., Литвиновой Е. А. Издательство: Просвещение, 2017.
- 3) Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Практикум. — М.: Изд-во «Академия», 2019. – 240 с.
- 4) Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания. — М.: Изд-во «Академия», 2019. – 144 с.
- 5) «Конституция Российской Федерации» (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020)
- 6) Гражданский кодекс Российской Федерации от 30.11.1994 N 51-ФЗ (ред. от 25.02.2022)
- 7) Бюджетный кодекс Российской Федерации от 31.07.1998 N 145-ФЗ (ред. от 14.07.2022)
- 8) Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 N 195-ФЗ (ред. от 14.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022)
- 9) Семейный кодекс Российской Федерации от 29.12.1995 N 223-ФЗ (ред. от 04.08.2022)
- 10) Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 14.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022)
- 11) Уголовный кодекс Российской Федерации от 13.06.1996 N 63-ФЗ (ред. от 14.07.2022, с изм. от 18.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022)
- 12) Налоговый кодекс Российской Федерации от 31.07.1998 N 146-ФЗ (ред. от 28.06.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.08.2022)

- 13) Закон РФ от 31.05.2002 № 62-ФЗ «О гражданстве Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.
- 14) Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2012.
- 15) Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» // СЗ РФ. — 1999. — № 14. — Ст. 1650.
- 16) Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.
- 17) Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 N 53-ФЗ (ред. от 14.07.2022)
- 18) Федеральный закон "Об основных гарантиях избирательных прав и права на участие в референдуме граждан Российской Федерации" от 12.06.2002 N 67-ФЗ (ред.от. 28.06.2022)

3.2.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

19. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации (<https://minobrnauki.gov.ru>)
20. Федеральный портал "Российское образование" (<http://www.edu.ru/>);
21. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (<http://window.edu.ru/>);
22. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru/>);
23. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>);
24. Образовательный портал "Учеба" (<http://www.ucheba.com/>);
25. Информационно-правовой портал «Гарант». URL: <http://www.garant.ru>.
26. Официальный сайт компании «Консультант Плюс». URL: <http://www.consultant.ru>.

3.2.4. Программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows 10
2. Пакет программ Microsoft Office Professional Plus
3. 7-zip GNU Lesser General Public License (свободное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
4. Интернет браузер Google Chrome (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
5. K-Lite Codec Pack – универсальный набор кодеков (кодировщиков/декодировщиков) и утилит для просмотра и обработки аудио- и видеофайлов (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
6. WinDjView – программа для просмотра файлов в формате DJV и DjVu (свободное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно); FoxitReader — прикладное программное обеспечение для просмотра электронных документов в стандарте PDF (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Умения: характеризовать российские духовно- нравственные ценности,; владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, различать существенные и несущественные признаки понятий; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; устанавливать, выявлять, объяснять причинно- следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; применять полученные знания при анализе информации, полученной из	Критерии оценивания устного опроса Оценка «отлично» выставляется студентам за полный ответ, правильное и глубокое понимание материала; Оценка «хорошо» выставляется студентам, если дан ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «отлично», но допускает 1-2 ошибки: изложение недостаточно систематизировано, в терминологии, выводах и обобщениях имеются отдельные неточности; Оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, если при ответе обнаруживается понимание основных положений темы, наблюдается неполнота знаний; выводы и обобщения слабо аргументированы, в них допущены ошибки; Оценка «неудовлетворительно» выставляется студентам, если речь непонятная, скудная; ни один из вопросов не объяснен, навыки обобщения материала и аргументации отсутствуют. Критерии оценивания практической работы Оценка «отлично» выставляется студентам за работу, выполненную безошибочно, в полном объеме с учетом рациональности выбранных решений; Оценка «хорошо» выставляется студентам за работу, выполненную в полном объеме с недочетами; Оценка «удовлетворительно» выставляется студентам за работу, выполненную в не полном объеме (не менее 50% правильно выполненных заданий от общего объема работы); Оценка «неудовлетворительно» выставляется студентам за работу, выполненную в не полном объеме (менее 50% правильно выполненных заданий от общего объема работы). Критерии оценивания тестирования Оценка «отлично» выставляется студентам за верные ответы, которые составляют 91% и более от общего количества вопросов;	- 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: -возможность самооценки и взаимооценки знаний/умений обучающихся: дифференцированный зачёт.

источников разного типа; проводить учебно-исследовательскую и проектную деятельность; представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций,; готовить устные выступления и письменные работы по социальной проблематике; формулировать собственные суждения и аргументы по определенным проблемам; применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; определять степень достоверности информации; соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных	Оценка «хорошо» соответствует работе, которая содержит от 71% до 90% правильных ответов; Оценка «удовлетворительно» выставляется за практическую работу, в которой от 70% до 50 % правильных ответов; Оценка «неудовлетворительно» соответствует менее 50% правильных ответов. Критерии оценивания дифференцированного зачета Оценка «отлично» выставляется студентам за верные ответы, которые составляют 91% и более от общего количества вопросов; Оценка «хорошо» соответствует работе, которая содержит от 71% до 90% правильных ответов; Оценка «удовлетворительно» выставляется за практическую работу, в которой от 70% до 50 % правильных ответов; Оценка «неудовлетворительно» соответствует менее 50% правильных ответов.	

норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан Знания: Об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; об основах социальной динамики; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры,		

экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике; особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и		

законодательства Российской Федерации		

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«ОУД.11 ГЕОГРАФИЯ »

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика
 - 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
 - 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ
 - 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
 - 2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ
 - 3.1. Материально-техническое обеспечение
 - 3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ГЕОГРАФИЯ»

1.1 Цель дисциплины «Географии»:-освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина ОУД.11 «География» (базовый уровень)является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего общего образования и ФГОС СПО.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03,ОК 04, ОК 06, ОК 07,ОК 09

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	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;	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для	Уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиaprостранстве, использовать	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ,	

выполнения задач профессиональной деятельности	ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем; использование различных источников для получения информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;	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;	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	

профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях			
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;	владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных	противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность, в том числе в рамках	основу традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, стандарты антикоррупционного поведения	

отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	школьного литературного образования, в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной деятельности		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	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	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;	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	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	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; - владеть географической	

	для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;	терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В том числе в форме практической подготовки
Учебные занятия	60	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
Всего	62	12

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОУД. 11 «География»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы. <i>Темы профессионально-ориентированного содержания выделены курсивом. (ПОС).</i>	Объем часов.	Коды ОК
1	2	3	4
Введение. Политическое устройство мира. Источники географической информации.		6	
	Нулевая контрольная работа (географический диктант). Современная политическая карта мира. Многообразие стран современного мира и их основные группы. Понятия об экономически развитых и развивающихся стран. Политическая география. Международные политические и социально-экономические изменения и их отражения на политической карте мира. Геополитика. Государственный строй, формы правления и государственного устройства стран мира. Международные политические организации.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09
	Практическая работа № 1. Перечисление стран, граничащих с Китаем, Чадом, Чехией и Боливией (работа с простейшей картой).	2	
Раздел 1. География мировых природных ресурсов.		4	
	Взаимодействия общества и природы. Основные виды природных ресурсов. Размещение природных ресурсов и масштабы их использования. Особенности использования различных природных ресурсов. Рациональное и нерациональное природопользование. Географическое ресурсоведение. Причины и последствия загрязнения окружающей среды. Пути решения экологических проблем. Геоэкология.	3	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	Практическая работа № 2. Определение наиболее типичных экологических проблем и возможных путей их решения.	1	
Раздел 2. География населения мира.		6	

	Численность и воспроизводство населения. Понятия о естественном приросте населения и его типах. Демографическая политика. Этнический состав населения. Крупные народы и языковые семьи. География мировых религий. Размещение и плотность населения. Миграция, виды миграции, география основных международных миграций. Расселение населения. Урбанизация и ее формы, темпы и уровни урбанизации. Крупнейшие города мира.	4	ОК 01- ОК 09
	Практическая работа № 3. Оценка состава (структуры) населения мира, качества трудовых ресурсов.	1	
	Контрольная работа № 1. Воспроизводство населения.	1	
Раздел 3. Мировое хозяйство.		14	
	НТР. Мировое хозяйство как совокупность национальных хозяйств. Главные центры мирового хозяйства. Понятие о международном географическом разделении труда и экономической интеграции. Основные интеграционные группировки. Современная структура и география мирового хозяйства. Отрасли международной специализации. <i>Воздействие НТР на мировое хозяйство. География промышленности и сельского хозяйства мира, основные промышленные и сельскохозяйственные районы. География мирового транспорта. Международные экономические отношения. Усиление роли непроизводственной сферы в мировой экономике. Мировое хозяйство и социальное развитие.</i>	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ОК 09
	Практическая работа № 4. Исследование факторов размещения важнейших отраслей мирового хозяйства.	2	
	Практическая работа № 5. Определение факторов, определяющих международную специализацию стран и регионов мира.	1	
	Контрольная работа № 2. НТР.	1	
	Контрольная работа № 3. География отраслей мирового хозяйства.	1	
Раздел 4. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества.		2	
	Понятие о глобальных проблемах, их сущность и взаимодействие. Экологическая, энергетическая, сырьевая, демографическая и продовольственные проблемы и пути их решения. Проблема мира и разоружения в прошлом и настоящем.	1	ОК 01- ОК 09

	Преодоление отсталости развивающихся стран как глобальная проблема. Роль географии в решении глобальных проблем человечества. Глобальная география.		
	Практическая работа № 6. Выявление по картам регионов с неблагоприятной экологической ситуацией.	1	
	Контрольная работа № 4. Глобальные проблемы человечества.	1	
Раздел 5. Регионы мира.		20	
	Общая характеристика природных ресурсов, населения, хозяйства, политическая карта зарубежной Европы, Азии, Северной и Латинской Америки, Африки, Австралии. Охрана окружающей среды и экологические проблемы. Региональные различия. Основные сведения о географическом положении, населении, хозяйстве, памятниках культуры и других особенностях наиболее крупных стран мира: Китай, Индия, Япония, Австралия, Океания, ЮАР, США, Канада, Бразилия.	7	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09
	Практическая № 7. Объяснение взаимосвязи между размещением населения и хозяйством стран Европы.	1	
	Практическая № 8. Определение географической специфики Японии.	1	
	Практическая № 9. Исследование ложной урбанизации стран Латинской Америки.	1	
	Контрольная работа 5. Развитые капиталистические страны.	1	
	Контрольная работа № 6. Регионы и страны мира.	1	
Раздел 6. Россия в современном мире.		2	
	Специфика международного географического разделения труда для России. Геополитика России, выражающая государственную политику в первую очередь по отношению к границам страны и ее взаимодействие с другими, прежде всего соседними, странами. Место России в современном мире.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09
	Практическая работа № 10. Определение роли России в международном географическом разделении труда.	2	
Резерв учебного времени. Итоговый заключительный урок. Дифференцированный зачет.		2	
	Итого:	62 часа	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальное помещение: Кабинет № 203. Приложение 3 ОПОП-П

Помещение кабинета соответствует 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.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

Учебная литература для обучающихся:

1. Максаковский В.П. «Экономическая и социальная география мира» 10 класс-М., «Просвещение», 2021-398 с
2. Гладкий Ю.Н, Лавров С.Б. «Экономическая и социальная география мира». 10 класс-М., «Просвещение»2021- 288с.
3. Гладкий Ю.Н, Лавров С.Б Глобальная география. 11 класс- М., «Просвещение», 2021-312с.

3.2.2. Дополнительные источники

Учебная литература для преподавателя:

1. Плисецкий Е.Л. Космическая география. Россия и мировой рынок; ч.1 и ч.2-М., 2011 «АТС-Пресс»-176 с.
2. Лазаревич К.С., Лазаревич Ю.С. Справочник школьника. География. 6-10 класс. –М., 2011. «Дрофа»-368с.
Большая школьная энциклопедия. Том 1.-М., 2007 «Аванта»-976 с.
3. Эртель А.Б. География. Подготовка к ЕГЭ-2010- Ростов-на-Дону, 2009 «Легион»- 240с.

3.2.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

27. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации (<https://minobrnauki.gov.ru>)
28. Федеральный портал "Российское образование" (<http://www.edu.ru/>);
29. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (<http://window.edu.ru/>);
30. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru/>);
31. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>);
32. Образовательный портал "Учеба" (<http://www.ucheba.com/>);
7. Консультант Плюс - справочная правовая система (доступ по локальной сети).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая компетенция	Раздел	Тип оценочных мероприятий
ОК 01	Введение, P1,P2,P3,P4,P5,P6	• географический диктант
ОК 02	Введение P1,P2,P3,P4,P5,P6	• тестирование
ОК 03	Введение P1,P2,P3,P4,P5,P6	• фронтальный письменный опрос
ОК 04	Введение P2,P3,P4	• оценка работы с картами мира
ОК 05	P1,P2,P4	• составление таблиц
ОК 06	P1,P4	• составление плана-конспекта
ОК 07	P1,P2,P3,P4	• контрольная работа
ОК 09	Введение P2,P3,P4,P5,P6	• оценка самостоятельно выполненных заданий (практическая работа) • оценка составленных презентаций • оценка кратких сообщений по отдельным темам (страны мира) • дифференцированный зачет проводится в форме тестирования

Рабочая программа дисциплины

«ОУД.12 Физическая культура»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика
 - 1.1. цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
 - 1.2. планируемые результаты освоения дисциплины
2. Структура и содержание дисциплины
 - 2.1. трудоемкость освоения дисциплины
 - 2.2. содержание дисциплины
3. Условия реализации дисциплины
 - 3.1. материально-техническое обеспечение
 - 3.2. учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

1. 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД .12 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физическая культура»: сформировать разностороннюю, физически развитую личность, способную активно использовать ценности физической культуры для укрепления и длительного сохранения собственного здоровья, развитие двигательных навыков для применения их в практической профессиональной деятельности.

Дисциплина «Физическая культура» включена в обязательную часть общеобразовательного 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:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия, осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, быть инициативным, принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности, признавать свое право и право других людей на ошибки, другого человека, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с	психологические особенности личности, психологические основы деятельности коллектива, - особенности поведения при занятиях в командных видах спорта	

	товарищами по команде, соперниками, судьями в ходе спортивной деятельности		
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	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
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 данной профессии, средства профилактики перенапряжения	

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	72	16
Промежуточная аттестация в форме зачета	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
Всего	76	16

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Физическая культура»

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА	ОБЪЕМ ЧАСОВ	Коды ОК,ПК
1	2	3	4
<i>I семестр</i>			
Раздел I	Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО)	10	
Тема 1.1 Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО)	Содержание учебного материала:	2	ОК 04, ОК 06, ОК 08
	1. Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения		
Тема 1.2 Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой	Содержание учебного материала:		ОК 04, ОК 06, ОК 08
	1. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения	2	
	2. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности	2	
Тема 1.3 Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к	Содержание учебного материала:		ОК 04, ОК 06, ОК 08
	1. Техника выполнения тестовых упражнений комплекса ГТО, способы самоконтроля	2	

сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	2. Освоение методики составления планов-конспектов и проведения самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	2	
Раздел II	Занятия физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач (профессиональная подготовка в форме практических занятий)	14	
Тема 2.1. Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач	Содержание учебного материала:		ОК 04, ОК 06, ОК 08
	Комплексы упражнений для производственной гимнастики поваров, кондитеров.	4	
	Комплексы упражнений для профилактики профессиональных заболеваний поваров, кондитеров..	2	
	3. Комплексы упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки поваров, кондитеров.	2	
	4. Упражнения современных оздоровительных систем, ориентированные на поддержание работоспособности поваров, кондитеров.	2	
	5. Упражнения современных оздоровительных систем физического воспитания, ориентированные на профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью поваров, кондитеров.	2	
	6. Развитие профессионально – значимых физических и психических качеств поваров, кондитеров.	2	
Раздел III	Спортивные игры	8	
Тема 3.1 Футбол	Содержание учебного материала:		ОК 04, ОК 06, ОК 08
	1. Техника выполнения удара по летящему мячу средней частью подъема ноги, техника выполнения отбора мяча, обманные движения	2	
	2. Техника выполнения остановки мяча ногой, грудью. Техника выполнения удары головой на месте и в прыжке	2	

	3. Жестикуляция судей, игра по упрощенным правилам.	4	
	Промежуточная аттестация (зачет):	2	
	Всего за 1 семестр:	32 часа	
<i>II семестр</i>			
Раздел III	Спортивные игры	18	
Тема 3.2 Баскетбол	Содержание учебного материала (практические занятия):		ОК 04, ОК 06,
	1. Техника выполнения перемещения, остановки, стойки игрока, повороты.	2	ОК 08
	2. Техника выполнения ловли и передачи мяча двумя и одной рукой.	2	
	3. Техника выполнения ловли и передачи мяча, на месте и в движении, с отскоком от пола. Игра по правилам.	2	
	4. Двусторонняя игра с ведением протокола	4	
Тема 3.3 Волейбол	Содержание учебного материала (практические занятия):		ОК 04, ОК 06, ОК 08
Раздел IV	Гимнастика, акробатика, аэробика	14	
Тема 4.1 Основная гимнастика	Содержание учебного материала (практические занятия):		ОК 04, ОК 06,
	1. Выполнение строевых приёмов, поворотов на месте, передвижений	2	ОК 08
	2. Выполнение построений и перестроений; размыкания и смыкания	2	
Тема 4.2 Акробатика	Содержание учебного материала (практические занятия):		ОК 04, ОК 06,

	1. Освоение акробатических элементов	2	ОК 08
	2. Совершенствование акробатических элементов и комбинаций	2	
Тема 4.3 Аэробика	Содержание учебного материала (практические занятия):		ОК 04, ОК 06, ОК 08
	1. Освоение базовых и дополнительных шагов аэробики, прыжков, передвижений, танцевальных движений	2	
	2. Выполнение упражнений аэробного характера для совершенствования функциональных систем организма	2	
	3. Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики	2	
Раздел V	Легкая атлетика		
Тема 5.1 Основные дисциплины и их техники	Содержание учебного материала (практические занятия):	10	ОК 04, ОК 06, ОК 08
	1. Совершенствование техники спринтерского бега	2	
	2. Совершенствование техники эстафетного бега	4	
	3. Совершенствование техники прыжка в длину с места	2	
	4. Совершенствование техники челночного бега	2	
	Промежуточная аттестация (диф.зачет):	2	
	Всего за 2 семестр:	44 часа	
	ИТОГО ЗА 1 КУРС	76 часов	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующее специальное помещение:

Спортивный зал. Приложение 3 ОПОП-П

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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 организацией 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. Решетников Н.В. Физическая культура: учеб. пособие для студентов учреждений сред. проф. образования. /Н. В. Решетников, Ю. Л. Кислицын. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2021.

3.2.2 Электронные издания

1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru/>)
2. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (<http://window.edu.ru/>);

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации (<https://minobrnauki.gov.ru>)

33. Федеральный портал "Российское образование" (<http://www.edu.ru/>);

34. ;

35. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>);

36. Образовательный портал "Учеба" (<http://www.ucheba.com/>);

37. Консультант Плюс - справочная правовая система (доступ по локальной сети).

38. Официальный сайт ГТО (<https://o-gto.ru/>)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Описание показателей и критериев оценки компетенций

Представлены в Приложении 1

Рабочая программа дисциплины

«ОУД.13 Основы безопасности и защиты Родины»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика
 - 1.1. цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
 - 1.2. планируемые результаты освоения дисциплины
2. Структура и содержание дисциплины
 - 2.1. трудоемкость освоения дисциплины
 - 2.2. содержание дисциплины
3. Условия реализации дисциплины
 - 3.1. материально-техническое обеспечение
 - 3.2. учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ»

1.1 Цель дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины»: - формирование ценностей, освоение знаний и умений, обеспечивающих готовность к выполнению Конституционного долга по защите Отечества и достижение базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

«Основы безопасности и защиты Родины» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего общего образования и ФГОС СПО.

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

Код и наименование формируемых компетенций	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к	- 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,	- Знание задач и основных принципов организации единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знание о действиях по сигналам гражданской обороны.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- уметь осуществлять поиск информации с соблюдением правил информационной безопасности в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее	- средства информационных и коммуникативных 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

	соответствия исторической действительности; - уметь объяснять критерии поиска исторических источников и находить их; учитывать при работе специфику современн. источников социальной и личной информации; объяснять значимость конкретных источников; приобретение опыта осуществления учебно-исследовательской деятельности	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	самостоятельное осуществление познавательной деятельности, выявление проблемы, постановка и формулирование собственных задач в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельное составление плана решения проблем с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;	- Знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающие национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	понимание и использование преимуществ командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять	- Знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им

	роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации 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, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени	планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их	-Сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него. - Сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных ситуаций; знание порядка действий в чрезвычайных ситуациях. - Сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения. Знание основ и правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных и чрезвычайных ситуациях на транспорте. - Овладение знаниями о способах безопасного поведения в природной среде; умением применять их на практике; знание порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования. -Знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знание порядка действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знание прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт;	Владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; сформированность представлений об инфекционных и неинфекционных заболеваниях, способах профилактики; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи;

	- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.	-Сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки (включая общевойсковые уставы, основы строевой, тактической, огневой, инженерной, военно-медицинской и технической подготовки), правилах оказания первой помощи в условиях ведения боевых действий, овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В том числе в форме практической подготовки
Учебные занятия	38	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
Всего	40	8

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
Основное содержание			
Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства			ОК 01; ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08
Тема 1.1. Государственная и общественная безопасность	Содержание учебного материала	1	ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов. Государственные службы обеспечения безопасности, их роль и сфера ответственности, порядок взаимодействия с ними. Общественные институты и их место в системе обеспечения безопасности жизни и здоровья населения		
Тема 1.2. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала	1	ОК 01; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие		
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Её задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны		
Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе			ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Содержание учебного материала	1	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Комбинированное занятие		

Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности	Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества и государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Представление об уровнях взаимодействия человека и окружающей среды. Понятие «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности. Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации.		
Раздел 3. Безопасность в быту			ОК 01; ОК 04; ОК 06; ОК 07
Тема 3.1. Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах	Содержание учебного материала	1	ОК 06; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях в ситуациях бытового отравления. Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях.		
Тема 3.2. Пожарная безопасность в быту	Содержание учебного материала	1	ОК 07
	Практическое занятие		
	Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Основные правила безопасного поведения при обращении с газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно-легочной реанимации. Первая помощь при ожогах.		
	Содержание учебного материала	1	ОК 01; ОК 04
	Практическое занятие		

Тема 3.3. Безопасное поведение в местах общего пользования	Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействие с ними.		
Раздел 4. Безопасность на транспорте			ОК 01; ОК 04; ОК 06; ОК 07
Тема 4.1. Безопасность дорожного движения	Содержание учебного материала	1	ОК 01; ОК 06; ОК 07
	Практическое занятие		
	История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в тёмное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников)		
Тема 4.2. Правила безопасного поведения на разных видах транспорта	Содержание учебного материала	1	ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие		
	Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации		
Раздел 5. Безопасность в общественных местах			ОК 03; ОК 04; ОК 06
	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06

Тема 5.1. Опасности социально-психологического характера	Практическое занятие		
	Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек – ребенок, взрослый, пожилой человек, человек с ментальными нарушениями и т.п.)		
Тема 5.2. Действия при угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных местах, обрушении конструкций	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие		
	Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта. Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций		
Раздел 6. Безопасность в природной среде			ОК 01; ОК 07; ОК 08
Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде	Содержание учебного материала	2	ОК 07; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоёмах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS). Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении		
	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 07

Тема 6.2. Природные чрезвычайные ситуации	Практическое занятие		
	Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дожидаться помощи). Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады. Опасные гидрологические явления и процессы: наводнения, паводки, половодья, цунами, сели, лавины. Опасные метеорологические явления и процессы: бури, ливни, град, мороз, жара. Чрезвычайные ситуации экологического характера, возможности прогнозирования, предупреждение		
Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи			ОК 04; ОК 06; ОК 08
Тема 7.1. Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие. Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества		
Тема 7.2. Неинфекционные заболевания: факторы	Содержание учебного материала	2	ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Неинфекционные заболевания. Самые распространённые неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний.		

риска и меры профилактики	Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики инфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике инфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия, кровотечения и др.). Состояния, при которых оказывается первая помощь. Основные правила оказания первой помощи		
Тема 7.3. Психическое здоровье и психологическое благополучие	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие-тренинг		
	Психическое здоровье и психологическое благополучие. Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие. Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учёбы; профилактика злоупотребления алкоголем и употребления наркотических средств; помощь людям, перенёсшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья		
Раздел 8. Безопасность в социуме			ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
Тема 8.1. Конфликты и способы их разрешения	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06
	Практическое занятие-тренинг		
	Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте. Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, виды эмоциональной регуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций.		

	Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов. Способы противодействия проявлению насилия		
Тема 8.2. Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие		
	Определение понятия «общение». особенности общения людей, принципы и показатели эффективного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Способы психологического воздействия. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнёру (партнёрам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Этапы убеждения. Подчинение и сопротивление влиянию. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия. Манипулятивное воздействие в группе. Манипулятивные приёмы. Манипуляция и мошенничество		
Тема 8.3. Психологические механизмы воздействия на большие группы людей	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие		
	Психологическое влияние в больших группах. Способы воздействия на человека в большой группе (заражение; убеждение; внушение; подражание). Деструктивные и псевдопсихологические технологии. Противодействие вовлечению молодёжи в противозаконную и антиобщественную деятельность		
Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве			ОК 2; ОК 03; ОК 06
Тема 9.1. Безопасность в цифровой среде	Содержание учебного материала	2	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие		
	Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», её признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Кража персональных		

	данных, паролей. Мошенничество, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ		
Тема 9.2. Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде	Содержание учебного материала	2	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Комбинированное занятие		
	Поведенческие риски в цифровой среде и их причины. Опасные персоны, имитация близких социальных отношений. Неосмотрительное поведение и коммуникация в Сети как угроза для будущей жизни и карьеры. Травля в Сети, методы защиты от травли. Деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки. Механизмы вовлечения в деструктивные сообщества. Вербовка, манипуляция, воронки вовлечения. Радикализация деструктива. Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества. Правила коммуникации в цифровой среде		
Тема 9.3. Достоверность информации в цифровой среде	Содержание учебного материала	2	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие		
	Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда. Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений. Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве		
Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму			ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Содержание учебного материала	2	

Тема 10.1. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества	Комбинированное занятие		ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность		
Тема 10.2. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие		
Тема 10.3 Противодействие экстремизму и терроризму	Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции		ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Содержание учебного материала	2	
	Комбинированное занятие		
Тема 10.3 Противодействие экстремизму и терроризму	Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы. Права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму		ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Содержание учебного материала	2	
Раздел 11. Основы военной подготовки			ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 8
Тема 11.1. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	Роль Вооружённых Сил Российской Федерации и других войск, воинских формирований и органов повышения мобилизационной готовности Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности. Воинские звания и военная форма одежды. Сущность единоначалия. Командиры (начальники) и подчинённые. Старшие и младшие. Приказ (приказание), порядок его отдачи и выполнения. Особенности прохождения службы по призыву, освоение военно-		

	учетных специальностей. Особенности прохождения службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для ВС РФ, МВД России, ФСБ России, МЧС России. Военно-учебные заведения и военно-учебные центры		
Тема 11.2. Виды, назначение и характеристики современного оружия	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие		
	Стрелковое оружие. Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия		
Тема 11.3 Виды оружия массового поражения и поражающие факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты	Содержание учебного материала	2	ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие		
	Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация. Внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия. Основные виды средств индивидуальной и коллективной защиты. Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами		
Тема 11.4. Беспилотные системы и радиосвязь	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Практическое занятие		
	История возникновения и развития беспилотных авиасистем (БАС). Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство беспилотных летательных аппаратов (БПЛА). Способы боевого применения БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа. Морские беспилотные аппараты (автономные необитаемые подводные аппараты (АНПА), безэкипажные катеры (БЭК)). История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций		
*Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) час			

Прикладной модуль: Раздел 1. Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой специальности или профессии, потенциальные опасности и их последствия	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 02, ОК 03, ОК 04; ОК 06; ОК 07; ПК ¹⁰ ...
	Комбинированное занятие		
	Обзорная экскурсия на предприятия или объекты экономики региона. Теоретическая часть обзорной экскурсии (виртуальная экскурсия): Изучаемая отрасль (по профессии или специальности) в России, ее перспективы и развитие. Объекты экономики страны, региона, изучаемой направленности. Сфера профессиональной деятельности, родственные профессии, классификация профессии, требования к индивидуальным особенностям специалиста, медицинские противопоказания, требования к профессиональной подготовке, область применения, требуемое профобразование, карьерный рост Практическая часть обзорной экскурсии (место проведения): Условия труда, профессиональные риски, опасные и вредные производственные факторы, Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной		
Прикладной модуль: Раздел 2. Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при возникновении несчастного случая на производстве	Содержание учебного материала	2	ОК 06; ОК 08; ПК
	Практическое занятие		
	Первая помощь, история возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Оказания первой помощи в сложных случаях (травма глаза, «сложные кровотечения», иные несчастные случаи на производстве). Первая помощь с использованием подручных средств, первая помощь при нескольких травмах одновременно. Действия при прибытии скорой медицинской помощи		
Прикладной модуль: Раздел 3. Знакомство с повседневным бытом военнослужащих	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08; ПК...
	Практическое занятие		
	Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части. (прим: Экскурсия в Военный		

	комиссариат в рамках акции «Есть такая профессия - Родину защищать», «День призывника»; организация встреч с представителями воинских частей, участниками СВО)		
	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие		
	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.		
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)		2	
Всего:		40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Основы безопасности и защиты Родины / Безопасность жизнедеятельности. Эффективность преподавания курса «Основы безопасности и защиты Родины» зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь, его многопрофильностью и практической направленностью. Материально-техническое обеспечение кабинета ОБЗР включает: нормативные документы (в актуальной редакции); плакаты/стенды; технические средства обучения; специальные технические средства (модели). Кроме того, необходимо наличие площадок для практических занятий. Учебно-методическое обеспечение реализации программы должно соответствовать действующему законодательству.

3.1. Нормативные документы в актуальной редакции:

- Конституция Российской Федерации
- Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе»
- Федеральный закон «О гражданской обороне»
- Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»
- Федеральный закон «О пожарной безопасности»
- Федеральный закон «О радиационной безопасности населения»
- Федеральный закон «О безопасности дорожного движения»
- Федеральный закон «О противодействии терроризму»

3.2. Плакаты/стенды:

Стенд с изображением Государственной символики Российской Федерации;
Комплект демонстрационных учебных таблиц по предметной области (например, действия населения при авариях и катастрофах; гражданская оборона и защита от чрезвычайных ситуаций; правила оказания первой помощи; правила поведения в ЧС природного и техногенного характера; противодействие терроризму и экстремизму; уметь действовать при пожаре; действия населения при стихийных бедствиях; иные, связанные с различными тематиками дисциплин ОБЗР/БЖ)

3.3. Технические средства обучения:

Персональный компьютер (лицензионное программное обеспечение, образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, программное обеспечение для цифровой лаборатории);

Интерактивный программно-аппаратный комплекс мобильный или стационарный (программное обеспечение, проектор, крепление в комплекте);

Выход в локальную сеть

3.4. Специальные технические средства. Модели

Система хранения тренажеров;

Сейф оружейный;

Цифровая лаборатория по основам безопасности жизнедеятельности;

Мини-экспресс-лаборатории радиационно-химической разведки;

Дозиметр;

Газоанализатор кислорода и токсичных газов с цифровой индикацией показателей;

Защитный костюм;

Измеритель электропроводности, кислотности и температуры;

Компас-азимут;

Противогаз взрослый, фильтрующе-поглощающий;

Самоспасатель фильтрующий и изолирующий (СПИ-20, СПФ и т.д.)

Респиратор;

Макет гранат Ф-1 и РДГ-5;

Комплект массо-габаритных моделей оружия;

Магазин к автомату Калашникова с учебными патронами;

Стрелковый тренажер;

Макет простейшего укрытия в разрезе;

Макет БПЛА;

Тренажер для оказания первой помощи на месте происшествия;

Имитаторы ранений и поражений для тренажера-менекена;

Тренажер для освоения навыков сердечно-легочной реанимации взрослого и ребенка;

Образцы первичных средств пожаротушения, огнетушителей;

Лабораторно-технологическое оборудование для оказания первой помощи (дыхательная трубка (воздуховод), гипотермический пакет, индивидуальный перевязочный пакет, индивидуальный противохимический пакет, бинт марлевый медицинский нестерильный, вата медицинская компрессная, косынка медицинская (перевязочная), повязка медицинская большая стерильная, повязка медицинская малая стерильная, булавка безопасная, жгут кровоостанавливающий эластичный, комплект шин складных средний, шины проволоочные (лестничные) для ног и рук, носилки санитарные, лямка медицинская носилочная, пипетка, термометр электронный для измерения температуры тела, иное);

3.5. Площадки для практических занятий:

Военизированная полоса препятствий в соответствии с требованиями начальной военной подготовки или элементы полосы препятствий;

Площадка для занятий строевой подготовкой при проведении учебных сборов и в рамках практических занятий;

3.6. Учебно-методическое обеспечение программы:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, допущенные к использованию при реализации образовательных программы СПО на базе основного общего образования.

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, Тема 1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Тема 3.3; Р 4, Тема 4.1; Р 6, Тема 6.2; Р 11, Тема 11.2; ПМ Р1	- Кейс-задание; - Старт-задание; - Фронтальный опрос; - Задание-исследование; - Задание-эксперимент; - Тест-задание; - Ситуационные задачи - Выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 9, Тема 9.1; 9.2; 9.3 Р 11, Темы: 11.2; 11.3; ПМ Р1	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 1, Темы: 1.1; 1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 5, Тема 5.2; Р 8, Тема 8.1; Р 9, Темы: 9.1; 9.2; 9.3; Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3; Р 11, Тема 11.1; ПМ Р1; Р3	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 4, Тема 4.2; Р 5, Тема 5.1; Р 7, Темы: 7.1; 7.3; Р 8, Темы: 8.1; 8.2; 8.3; Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3; Р 11, Темы: 11.1; ПМ Р1; Р3	

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	Р 1, Темы: 1.1; 1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Тема 3.1; Р 4, Тема 4.1; Р 5, Темы: 5.1; 5.2; Р 7, Темы: 7.1; 7.2; 7.3; Р 8, Темы: 8.2; 8.3; Р 9, Темы: 9.1; 9.2; 9.3; Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3; Р 11, Темы: 11.1; 11.2; ПМ Р1; Р2; Р3	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 1, Тема 1.1; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Темы: 3.1; 3.2; Р 4, Темы: 4.1; 4.2; Р 6, Темы: 6.1; 6.2; Р 8, Темы: 8.2; 8.3; Р 11, Темы: 11.1; 11.3 ПМ Р1	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 1, Тема 1.1; Р 6, Тема 6.1; Р 7, Темы: 7.1; 7.2; 7.3; Р 8, Темы: 8.2; 8.3; Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3; Р 11, Темы: 11.2; 11.3 ПМ Р2; Р3	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика
 - 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
 - 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ
 - 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
 - 2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ
 - 3.1. Материально-техническое обеспечение
 - 3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

1. Область применения программы "Индивидуальный проект"

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы ПКРС в соответствии с ФГОС СПО по профессии: 43.01.09. Повар, кондитер

1.1. Цели учебной дисциплины:

Освоение программы учебной дисциплины " Индивидуальный проект» должны обеспечить совершенствование имеющегося и (или) приобретение нового опыта учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающегося.

Цель изучения дисциплины – сформировать у обучающихся комплекс знаний и умений по проведению исследований, разработке проектов и оформлению результатов исследования.

1.2. Результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения дисциплины «Индивидуальный проект» обучающийся должен:

Уметь:

применять теоретические знания для решения конкретных практических задач;
определять объект исследования, формировать цель, составлять план выполнения проекта и исследовательской работы;
осуществлять сбор, изучение и обработку информации;
анализировать и обрабатывать результаты исследований и проектной работы;
формировать выводы и делать обобщения;
работать с компьютерными программами при обработке и формировании результатов исследования, проектной деятельности;
соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ.

Знать:

методику выполнения проектной и исследовательской работы;
этапы теоретической и экспериментальной научно-исследовательской работы;
способы поиска и накопления необходимой информации, ее обработки и оформления результатов;
методы научного познания;
общую структуру индивидуального проекта исследовательской работы;
способы представления результатов проектной деятельности и исследовательской работы;
основные критерии оценки исследовательской работы и проектной деятельности.

Освоение содержания учебной дисциплины "Индивидуальный проект», обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Личностных:

интеллектуальное, личностное развитие обучающихся, рост их компетенции в выбранной для исследования или проекта сфере;

готовность и способность действовать самостоятельно, инициативно и ответственно при решении исследовательских и проектных задач;

готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, с использованием проектной технологии и исследовательских методов;

Метапредметных:

сформированность умений организовать исследовательскую и проектную деятельность – осуществлять целеполагание, планировать, поэтапно и целесообразно решать поставленные задачи, оформлять и защищать собственный проект;

сформированность умения продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции;

сформированность умений решать проблемы, эффективно разрешать противоречия;

сформированность умения ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

сформированность компетенции осознанного использования информационных и коммуникационных технологий.

Предметных:

сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;

способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;

сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одной или нескольких учебных дисциплин или предметных областей;

способность постановки цели и формулирование гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

Результаты освоения по ФГОС СПО (ОК)

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	32
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	30
в том числе:	
защита учебного проекта	2
защита индивидуальной исследовательской работы	2
Итоговая аттестация в форме зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в час	Уровень усвоения
Раздел 1. Теоретическая часть: Индивидуальный проект		12	
Тема 1.1. Значение дисциплины в учебной и профессиональной деятельности. Понятие и сущность проекта, исследовательской работы как вида учебной деятельности.	Знать: Значение дисциплины в учебной и профессиональной деятельности. Цели и задачи курса. Формы исследовательской и проектной деятельности и их особенности. Уметь: Определять вид исследовательской работы. Содержание учебного материала: Значение дисциплины в учебной и профессиональной деятельности. Цели и задачи курса. Формы исследовательской и проектной деятельности и их особенности (реферативная, экспериментальная, натуралистическая, проектная, исследовательская) Проект и исследовательская работа как один из видов самостоятельной деятельности обучающихся. Понятие: «исследовательская деятельность», «проектная деятельность».	2	1
Тема 1.2. Методология исследования.	Знать: Классификацию методов исследования. Принципы выбора методов исследования. Уметь: Использовать методы и методики исследования и проектирования Содержание учебного материала: Определение понятия «методы исследования». Классификация методов исследования: методы, используемые как на эмпирическом, так и на теоретическом уровне исследования (абстрагирование, анализ и синтез, индукция и дедукция, моделирование). Методы эмпирического исследования. Принципы выбора методов исследования.	2	1,2

Тема 1.3. Системный подход в научных исследованиях. Структура исследовательской работы.	Знать: Основные требования системного подхода. основные проблемы исследования. Структуру и этапы исследовательской работы.	2	1,2
	Уметь: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Содержание учебного материала: Понятие «исследовательская работа». Основные требования системного подхода. Логическая структура. Проблема исследования. Классификация проблем. Основные теоретические сведения. Структура исследовательской работы и этапы исследовательской работы. др.). Результаты опытно-экспериментальной работы: таблицы, графики, диаграммы, рисунки, иллюстрации, анализ, выводы, заключение.		
Тема 1.4. Учебный проект. Алгоритм работы над проектом.	Знать: Особенность и основные этапы работы над проектом. Типы и классификацию проектов. Уметь: Правильно оформлять индивидуальный проект. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Содержание учебного материала: Учебный проект. Особенность и основные этапы работы над проектом. Типы проекта. Классификация проектов. Практико-ориентированный проект. Исследовательский проект. Информационный проект. Творческий проект. Игровой проект. Проектный продукт.	2	1,2

Тема 1.5. Общие правила оформления проекта, исследовательской работы.	Знать: Общие требования к оформлению текстов. Правила оформления титульного листа, содержание проекта. Оформление библиографического списка. Правила оформления таблиц, графиков, диаграмм, схем. Уметь: Правильно оформлять исследовательскую работу. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Содержание учебного материала: Общие требования к оформлению текстов (ГОСТы по оформлению машинописных работ: выбор формата бумаги, оформление полей, знаков препинания, нумерация страниц, рубрикации текста, способы выделения отдельных частей текста). Правила оформления титульного листа, содержание проекта. Оформление библиографического списка. Правила оформления таблиц, графиков, диаграмм, схем.	2	1,2
Тема 1.6. Методы работы с источником информации	Знать: Виды литературных источников информации. Правила и особенности информационного поиска в Интернете. Виды чтения. Виды фиксирования информации. Виды обобщения информации. Уметь: Осуществлять поиск необходимой информации. Осуществлять сбор, изучение и обработку информации. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Соблюдать правила техники безопасности при использовании средств ИКТ. Содержание учебного материала: Виды литературных источников информации: учебная, справочно-информационная, научная литература. Информационные ресурсы (интернет – технологии). Правила и особенности информационного поиска в Интернете. Виды чтения. Виды фиксирования информации. Виды обобщения информации.	2	1,2

1.7. Оценивание проекта: экспертиза, критерии, способы	Знать: Параметры оценивания; Критерии защиты индивидуальных проектов; Требования к оценке проектов и к самооценки. Уметь: анализировать и обрабатывать результаты исследований и проектной работы, производить самооценку. Содержание учебного материала: Критериальное оценивание проектов. Модерация и самооценивание проекта. Параметры оценивания. Взгляды зарубежных исследователей на умения, вырабатываемые в ходе учебной проектной деятельности. Критерии защиты индивидуальных проектов. Требования к оценке проектов и к самооценке.	2	
Раздел 2. Практическая часть: Основные этапы работы над исследовательской работой и проектом.		20	
Тема 2.1. Выбор и формирование темы, постановка целей и определение гипотезы.	Знать: Требования к выбору и формулировке темы. Определение объекта и предмета исследования. Типичные способы определения цели. Понятие «гипотеза» и процесс построения гипотезы. Уметь: Ориентироваться в современных проблемах. Определять цель, задачи, предмет, объект, гипотезу индивидуального проекта и исследовательской работы	2	2
	Содержание учебного материала: Выбор темы. Определение степени значимости темы проекта. Требования к выбору и формулировке темы. Актуальность и практическая значимость исследования. Определение цели и задач. Определение объекта и предмета исследования. Типичные способы определения цели. Эффективность целеполагания. Понятие «гипотеза». Процесс построения гипотезы. Формулирование гипотезы. Доказательства и опровержение гипотезы.		

Тема 2.2 . Планирование – основной этап работы над проектом, исследовательской работы.	Знать: Планирование: подбор необходимой информации, определение способов сбора и анализа информации. Принципы составления плана. Виды планов. Тезисы: их виды и структура, типы. Структура аннотации. Уметь: Составлять план работы исследовательской работы и индивидуального проекта. Содержание учебного материала: Планирование: подбор необходимой информации, определение способов сбора и анализа информации. Принципы составления плана. Виды планов. Тезисы: их виды и структура, типы. Структура аннотации.	2	2
Тема 2.3. Реализация плана проекта, исследовательской деятельности.	Знать: Основы работы с основной частью проекта и исследовательской работой. Уметь: Осуществлять поиск необходимой информации. Осуществлять сбор изучение и обработку информации. Соблюдать правила техники безопасности при использовании средств ИКТ. Анализировать решения проектной и исследовательской задачи для установления соответствия содержания, методов и средств, поставленным целям и задачам Содержание учебного материала: Работа над основной частью проекта – осуществление намеченных шагов в установленном порядке с применением необходимых деталей и способов, внесение обоснованных изменений.	2	2
Тема 2.4. Заключительный этап проекта, исследовательской работы.	Знать: Приемы оформления результатов проекта, исследовательской работы. Объем и содержание заключения. Примеры оформления приложения.	2	2

	Уметь: Оформлять результаты исследовательской и проектной работы. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Содержание учебного материала: Подведение итогов, оформление результатов проекта, исследовательской работы. Объем и содержание заключения. Приложения. Примеры оформления приложения.		
Тема 2.5. Оформление библиографического аппарата	Знать: Понятие библиографический аппарат, библиографический список, библиографическая ссылка. Способы построения библиографических списков. Виды и правила оформления библиографических ссылок. Уметь: Правильно оформлять библиографический список исследовательской работы и индивидуального проекта. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Содержание учебного материала: Понятие библиографический аппарат, библиографический список, библиографическая ссылка. Способы построения библиографических списков (по алфавиту, по тематике, по хронологии, по видам изданий, по характеру содержания, списки смешанного построения). Электронные ресурсы. Аудио-, видеоиздания. Правила оформления библиографических ссылок. Виды ссылок: Внутритекстовые, подстрочные, затекстовые.	2	2

Тема 2.6. Публичное выступление.	Знать: Правила и особенности публичного выступления. Требования к публичной речи. Виды публичной речи. Основные ошибки публичного выступления. Уметь: Составлять доклад для индивидуальной защиты проекта, исследовательской работы. Грамотно излагать свои мысли, соблюдая все требования публичного выступления. Содержание учебного материала: Правила и особенности публичного выступления. Техника публичного выступления. Требования к публичной речи. Виды публичной речи. Подготовка речи. Основные ошибки публичного выступления.	2	2
Тема 2.7. Презентационный этап.	Знать: Требования к оформлению презентаций. Формы презентации. Уметь: Оформлять результаты исследовательской и проектной работы. Иллюстрировать исследовательские работы с использованием средств информационных технологий. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Содержание учебного материала: Планирование презентации. Презентация проекта. Особенности работы в программе PowerPoint. Требования к оформлению презентаций. Формы презентации. Использование средств, критерий «Качество проведения презентации».	2	2

Тема Требования к проекта, исследовательской работ	2.8. защите	Знать: Время защиты. Критерии оценки проектной деятельности. Требования к оформлению индивидуального доклада по защите проекта, исследовательской работы. Уметь: Грамотно излагать свои мысли, соблюдая все требования публичного выступления. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Содержание учебного материала: Время защиты. Редактирование тезисов и демонстрационных материалов. Критерии оценки проектной и исследовательской работы. Защита проекта, исследовательской деятельности. Требования к оформлению индивидуального доклада по защите проекта, исследовательской работы.	2	
		Практическое занятие № 6: Защита индивидуального проекта.	2	3
		Практическое занятие № 7: Защита индивидуальной исследовательской работы.	2	3
Зачетный урок			2	
Итого			32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины требует учебного кабинета «социальная адаптация» Приложение 3 ОПОП-П

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- 1 Бережнова Е.В. Основы учебно-исследовательской деятельности студентов [Текст]: учебник для студ. сред. спец. учеб. завед. / Е.В. Бережнова, В.В. Краевский. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020 - 128 с.
- 2 Виноградова, Н.А. Пишем реферат, доклад, квалификационную работу [Текст]: Учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений / Н.А. Виноградова, Л.В. Борикина. – 3-е изд., перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2020 – 96 с.
3. Половкова М.В., Носов А.В., Половкова Т.В., Майсак М.В. Индивидуальный проект: учебное пособие. – Москва: Просвещение, 2023

Дополнительные источники:

1. Сысоева М.Е. Организация научно-исследовательской работы студентов: Программно-методическое пособие/М.Е. Сысоева. – М.: Издатель Дмитриева А.Е., 2020
2. Гин. С.И. Проект или исследование?/С.И. Гин// Пачатковая школа – 2020 -№6
3. Щербакова С. Г. Организация проектной деятельности в образовательном учреждении. Издательско –торговый дом «Корифей» -Волгоград, 2011.

Интернет-ресурсы:

[http:// psystudy..ru/](http://psystudy.ru/) - электронный научный журнал
[http:// studentam..net/](http://studentam.net/) - электронная библиотека
[http:// www.gumer. Info/](http://www.gumer.info/) - библиотека

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Формы и методы оценки
1	2
Уметь:	
- ориентироваться в современных проблемах	выполнение индивидуальных заданий
- определять вид исследовательской работы	оценка устных ответов по образцу
- осуществлять поиск необходимой информации. Осуществлять сбор изучение и обработку информации. Соблюдать правила техники безопасности при использовании средств ИКТ	выполнение индивидуальных заданий
- анализировать решения проектной и исследовательской задачи для установления соответствия содержания, методов и средств, поставленным целям и задачам	выполнение индивидуальных заданий,
- определять объект, предмет цели, задачи, гипотезу планировать исследовательскую и проектную деятельность. Правильно оформлять исследовательскую работу и индивидуальный проект.	выполнение индивидуальных заданий,
- использовать методы и методики исследования и проектирования	выполнение индивидуальных заданий,
- оформлять результаты исследовательской и проектной работы. Иллюстрировать исследовательские работы с использованием средств информационных технологий.	выполнение индивидуальных заданий, оценка презентации материалов исследовательской работы, индивидуального проекта.
- составлять доклад для индивидуальной защиты проекта, исследовательской работы. Грамотно излагать свои мысли, соблюдая все требования публичного выступления	оценка презентации материалов исследовательской работы, индивидуального проекта.
Знать:	
содержание понятия: научное исследование, исследовательская работа, индивидуальный проект; - виды исследовательских работ; - методы исследования.	оценка устных ответов, выполнение индивидуальных заданий.

- способы поиска и накопления необходимой информации, ее обработки и оформления результатов.	оценка устных ответов, выполнение индивидуальных заданий, оценка презентации материалов исследовательской работы, индивидуального проекта.
- структуру и алгоритм выполнения индивидуального проекта, исследовательской работы.	выполнение индивидуальных заданий,
- способы представления результатов исследовательской работы. Основные требования к процедуре защиты исследовательской работы. Основные критерии оценки исследовательской работы.	оценка презентации материалов исследовательской работы, индивидуального проекта.
- Правила и особенности публичного выступления. Требования к публичной речи. Виды публичной речи. Основные ошибки публичного выступления.	оценка презентации материалов исследовательской работы, индивидуального проекта.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ДУД.01 ОСНОВЫ РИСОВАНИЯ И ЛЕПКИ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика
 - 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
 - 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ
 - 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
 - 2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ
 - 3.1. Материально-техническое обеспечение
 - 3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	– применять мягкие графические материалы, тушь, перо, графический карандаш;	- свойства и особенности различных графических материалов; - основы цветоведения и колористики; - приемы смешивания красок для получения определенных тоновых и цветовых пятен; - основы конструктивного построения в рисунке; - приемы составления уравновешенной композиции;
	– использовать графические материалы в конкретных заданиях	
	– составлять из полученных красочных элементов контрастные цветовые композиции;	
	– передавать состояние и характер композиции при помощи цвета;	
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	- создавать пустотелую форму с использованием различных приемов формообразования; - моделировать объем тоном;	- способов и приемов лепки; -- последовательность лепки открытых и закрытых пустотелых форм.
	-работать с орнаментальными сетками и приемами организации картинной плоскости	
	- разбираться в особенностях скульптурных материалов; -осуществлять последовательность лепки открытых и закрытых пустотелых форм;	
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.

	деятельности применительно к различным контекстам;	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. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности

	гармонизации международных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	8
Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация в <i>форме</i> (диф.зачет)	2	
Всего	38	8

2.2. Содержание дисциплины

Название разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Графические материалы и инструменты			
Тема 1.1.	Содержание 1. Знакомство с мягкими графическими материалами. Тушь, перо, графический карандаш.	4	1
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 1. Изучение изобразительных и выразительных возможностей графических материалов.		
Тема 1.2.	Использование графических материалов в конкретных заданиях. Применение графических материалов в конкретных заданиях.	4	2
Раздел 2 Колористика и цветоведение			
Тема 2.1.	1. Изучение законов цветоведения, приёмов смешивания цветов, цветовых гармоний.	4	2
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 2. Работа с учебником, знакомство с эмоциональным звучанием цвета.		
Тема 2.2.	1. Техника работы с акварелью и гуашью. 2. Выполнение приёмов смешивания красок для получения определённых тоновых и цветовых пятен.	4	3
Раздел 3 Геометрические композиции в рисунке			
Тема 3.1.	1. Рисование геометрических фигур и тел. Моделирование объема тоном. 2. Выполнение композиционных приемов в круге, квадрате, полосе.	4	2

Тема 3.2.	Виды орнаментов. Орнаментальные . развитие чувства композиции. Выполнение конкретного задания с орнаментальными сетками и приемами организации картинной плоскости.	4	3
Раздел 4 Изучение способов и приемов лепки			
Тема 4.1.	1. Лепка с натуры, лепка по воображению, лепка из куска, лепка конструктивным способом, лепка из пласта, лепка круговым налетом.	4	2
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 3-4. Работа с учебником по изучению способов и приемов лепки.		
Тема 4.2.	1. Изготовление муляжей. 2. Выполнение конкретного задания по изготовлению открытых и закрытых пустотелых тел.	6	3
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>	2	
<i>Диф.зачет</i>		2	
Всего:		38	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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 и/или электронные издания

Основные источники:

1. Коева В.А. Рисование и лепка кондитерских изделий. – Ростов н/д «Феникс», 2021-160с. и цв. вкл.
2. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. Учебник для профессиональных учебных заведений – 4 изд., стер.- М.: Высш. шк.; Изд. центр «Академия», 2022г-111с.: ил.
3. Дополнительные источники:
4. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов – 4-е изд., стер.- М.: Издательство «Колос», 2021-239с.: ил.
5. Меджитова Э. Все из теста. Эксмо Москва 2021г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Показатели освоённости компетенций</i>	<i>Методы оценки</i>
Умения:		
- применять мягкие графические материалы, тушь, перо, графический карандаш;	- владение мягкими графическими материалами, тушью, пером, графическим карандашом.	Самостоятельная работа
- использовать графические материалы в конкретных заданиях;	- применение графических материалов в конкретных заданиях.	
- составлять из полученных красочных элементов контрастные цветовые композиции;	- выполнение приемов смешивания красок для получения определенных тоновых и цветовых пятен.	Самостоятельная работа
- передавать состояние и характер композиции при помощи цвета;	- использование композиционных приемов для создания композиций.	

- создавать пустотелую форму с использованием различных приемов формообразования; - моделировать объем тоном;	- использование насыщенности тона для передачи объема предметов и пространства; - использование основ конструктивного построения в рисунке.	
- работать с орнаментальными сетками и приемами организации картинной плоскости;	- выполнение работы с орнаментальными сетками и приемами организации картинной плоскости.	
- разбираться в особенностях скульптурных материалов;	- использование скульптурных материалов при выполнении задания.	Самостоятельная работа
- осуществлять последовательность лепки открытых и закрытых пустотелых форм;	- изготовление муляжей.	
Знания:		
- свойства и особенности различных графических материалов; - основы цветоведения и колористики; - приемы смешивания красок для получения определенных тоновых и цветовых пятен; - основы конструктивного построения в рисунке; Приемы составления уравновешенной композиции; - способов и приемов лепки; - последовательность лепки открытых и закрытых пустотелых форм.	Обоснование применения различных графических материалов, их особенностей в использовании. Изложение основ конструктивного построения в рисунке и приемов уравновешенной композиции. Изложение особенностей скульптурных материалов и последовательности лепки открытых и закрытых пустотелых форм.	

Приложение 2.28
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ДУД.02 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

2.2. Содержание дисциплины

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

3.2. Учебно-методическое обеспечение

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ДУД.02 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ

1.1. Цель дисциплины «Введение в профессию»: формирование у обучающихся основ профессиональной идентичности, создание условий для мотивации студентов к саморазвитию, личностному и профессиональному самоопределению, способствование сознательному отношению к непрерывному образованию профессиональной и социальной деятельности.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дополнительная учебная дисциплина «Введение в профессию» является дополнительной частью общеобразовательного блока ОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии, участвующей в реализации Федерального проекта «Профессионалитет».

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:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК.04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	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 Российской Федерации 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, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дополнительной учебной дисциплины и виды учебной работы

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В том числе в форме практической подготовки
Учебные занятия	84	18
Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
Всего	86	18

2.2. Тематический план и содержание

Наименование раздела и тем	Содержание учебного материала	Объем, часов	Формируемые компетенции
Раздел 1. Введение в специальность (26 часов)			
Тема 1.1. Специфика профессии и ее социальная значимость для общества	Содержание	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК06, .
	Введение. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины. Содержание дисциплины и организация учебного процесса. Связь дисциплины с дисциплинами общеобразовательного и профессионального циклов. Значение учебной дисциплины в профессиональной подготовке специалистов общественного питания. Повар как личность и профессионал. Общая характеристика профессии. История возникновения профессии Повар, кондитер. Содержание труда, предмет и средства труда. Требования профессии к индивидуальным способностям специалиста. Требования профессии к личностным способностям специалиста. Медицинские противопоказания. Профессиональные компетенции повара, кондитера. Риски профессии.		
Тема 1.2. Я и техникум	Содержание	4	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК06,
	В форме практической подготовки (ПОС) 1.Информация о традициях техникума. Традиции, которые не только формируют общие интересы, придают определенную прочность жизнедеятельности образовательной организации, но и придают ей, то особое, неповторимое, что отличает ее от других и тем самым сплачивает коллектив, обогащая его жизнь.		
	Содержание	20	ОК 03,

Наименование раздела и тем	Содержание учебного материала	Объем, часов	Формируемые компетенции
Тема 1.3. Общественное питание – специфическая отрасль народного хозяйства и разновидность торговли	Особенности отрасли, задачи, функции. Особенностью общественного питания является выполнение специфических функций производства, реализации и организации потребления продукции. Развитие общественного питания в условиях рыночной экономики. Этапы развития общественного питания. Основы организации общественного питания. Современные направления и тенденции в общественном питании. SousVide. Низкотемпературная кухня. Технология Smokinggun. Теория цвета и композиции в кулинарии. Приготовление украшений, основываясь технике дегидрации. Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд Организация рабочего места в зависимости от типа предприятия, его мощности, характера выполнения операций. Личная гигиена и организация рабочего места работника общественного питания. Знание работниками общественного питания правил личной гигиены, обязательных санитарных правил, а также средств предотвращения пищевых отравлений. Правила трудовой дисциплины. Охрана труда. Условия труда, требования безопасности труда. Основные виды травматизма. Основа работы повара –меню. Нормы закладки продуктов. Расчет рецептуры. Работа со сборником рецептов. Социальная значимость профессии в обществе. Массовость и уникальность профессии. С Эффективное поведение на рынке труда. Возможные варианты трудоустройства по профессии, осваиваемой в образовательном учреждении. Алгоритм принятия решения в ситуации предстоящего трудоустройства. Методы формирования позитивного профессионального имиджа.		ОК 04, ОК 05, ОК06,

Наименование раздела и тем	Содержание учебного материала	Объем, часов	Формируемые компетенции
	Самопрезентация личности, студент-повар как субъект учебно-профессиональной деятельности. Способы поиска работы. Документы, необходимые в ситуации трудоустройства: профессиональное резюме, автобиография, поисковое письмо работодателю. Основные правила их разработки и оформления. Понятие «адаптация». Социальная, профессиональная, психологическая адаптация на рабочем месте. Формы и способы адаптации. Умение произвести хорошее впечатление на работодателя и в коллективе в первые дни работы. Новые жизненные и профессиональные задачи, связанные с началом работы.		
Раздел 2. Основы профессиональной идентичности (30 часов)			
Тема 2.1. Профессиональная этика и ответственность	Содержание	10	ОК 03, ОК 04, ОК 5, ОК06, ПК 3.1.
	Моральные нормы и принципы поведения. Ответственность за качество и безопасность продукции. Значение технологической дисциплины.		
Тема 2.2. Саморазвитие и непрерывное образование		10	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК06,
	Поиск информации, анализ и систематизация. Формы обучения и повышения квалификации. Построение индивидуальной траектории развития.		
	Содержание	10	ОК 03,

Наименование раздела и тем	Содержание учебного материала	Объем, часов	Формируемые компетенции
Тема 2.3. Личностные качества и навыки	Коммуникабельность, умение работать в команде, ответственность, инициативность, самоконтроль, стрессоустойчивость.		ОК 04, ОК 05, ОК06,
Раздел 3. Основы проектной деятельности (28 часов)			
Тема 3.1. Теоретические основы проектной деятельности	Содержание	10	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК06,
	Понятие проекта, типы. Этапы работы, методы сбора информации. Виды источников. Тезисы, конспекты, цитирование.		
Тема 3.2. Разработка и оформление проекта	Содержание	10	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК06,
	Структура работы, постановка целей и задач. Виды продуктов проектной деятельности. Требования к оформлению.		
	Практическая работа в форме ПОС	8	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК06,
	№4: Оформление теоретической и практической части работы. №5: Создание мультимедийной презентации.		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		86	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дополнительной учебной дисциплины должно быть предусмотрено следующее специальное помещение:

Кабинет для реализации рабочей программы по дополнительной учебной дисциплине «Введение в профессию», оснащенный в соответствии с Приложением 3 (ОПОП-П)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Трусова, Н.В. Методические рекомендации к практическим работам по дисциплине «Основы профессиональной идентичности» [Текст] : мет. рек. / Н.В. Трусова ; ГБУ ДПО ЧИРПО. - Челябинск : Изд-во ГБУ ДПО ЧИРПО, 2022. - 56 с. – электронный вариант.
2. Шарипов, Ф. В. Как учиться успешно. Теория и практика учебной деятельности : учебное пособие / Ф. В. Шарипов. - Москва : Университетская книга, 2020. - 576 с. - ISBN 978-5-98699-261-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1211659> (дата обращения: 09.09.2022). - Режим доступа: по подписке.

Интернет ресурсы:

WWW. PSYCHOLOGIES.RU - Онлайн - журнал Психология
www.ozon.ru/psychologies - новинки психологии
www.Koob.ru - Куб - электронная библиотека
www.ihtika.net - библиотека Ихтика

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний и умений, осваиваемых в рамках дисциплины Введение в профессию: Раздел 1 Введение в специальность Структура выбранной профессиональной области, основные понятия, история развития, перспективы. Нормативно-правовая база, регулирующая профессиональную деятельность. Умения: Ориентироваться в информационном пространстве специальности, выделять ключевые проблемы и задачи, определять собственные интересы в рамках профессии. Раздел 2 Основы профессиональной идентичности Знания: Факторы, влияющие на формирование профессиональной идентичности, стадии ее развития. Теории профессионального становления личности. Этические принципы и ценности профессиональной деятельности. Умения: Проводить самоанализ и оценивать собственные профессиональные качества, выявлять сильные и слабые стороны. Определять личную систему ценностей в контексте профессиональной деятельности. Формировать позитивный образ профессионала	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Выполненные индивидуальные проекты по темам: «Я тот, кто Я есть!», «Мое будущее».	Оценка усвоения теоретических знаний в процессе: - письменных / устных ответов, тестирования, практические работы, заполнение диагностической карты для проекта «Я тот, кто Я есть». Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения программы: - на практических занятиях - на практических занятиях психологического тренинга Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Раздел 3 Основы проектной деятельности Знания: Основные этапы проектной деятельности, методы планирования и организации проектов. Принципы командной работы и коммуникации в проекте. Умения: Определять цели и задачи проекта, разрабатывать план реализации, оценивать риски и ресурсы. Эффективно взаимодействовать с участниками проектной команды. Представлять результаты проектной деятельности. Результаты обучения по дисциплине: Сформированное представление о выбранной специальности и ее возможностях. Развитая профессиональная идентичность и понимание собственной роли в профессии. Навыки проектной деятельности и умение работать в команде		

Приложение 3
к ОПОП-П по профессии
15.01.38 Оператор-наладчик металлообрабатывающих станков

**Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы,
включая программное обеспечение**

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

№	Наименование¹¹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика¹²	Код профессионального модуля, дисциплины
Кабинет «Правовых основ профессиональной деятельности»					
	Стол ученический	Мебель	Основное	Столешница ДСП 22мм., ПВХ 2мм., остальные элементы ДСП 16мм., ПВХ 0.45 мм (бук)	
	Стол преподавателя	Мебель	Основное	деревянный, тумбовый, стандартный	
	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Каркас из металлопрофиля 20x20/25x25 мм. с порошковой окраской. Столешница	

№	Наименование ¹¹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹²	Код профессионального модуля, дисциплины
				одноместная из МДФ 16 мм с кромкой ПВХ 2мм. Высота 760мм, ширина 1200мм, глубина 500мм	
	Посадочные места по количеству обучающихся	Мебель	Основное	Основа - металлический каркас из квадратных труб сечением 25х25 мм и 20х20 мм, окрашенный износостойким полимерным покрытием	
	Шкаф узкий полуоткрытый	Мебель	Основное	(верх открытый, низ дверки) 550*300*1800	
Кабинет «Иностранного языка»					
	Стол ученический	Мебель	Основное	Столешница ДСП 22мм., ПВХ 2мм., остальные элементы ДСП 16мм., ПВХ 0.45 мм (бук)	
	Посадочные места по количеству обучающихся	Мебель	Основное	Основа - металлический каркас из квадратных труб сечением 25х25 мм и 20х20 мм, окрашенный износостойким полимерным покрытием	
	Шкаф узкий полуоткрытый	Мебель	Основное	(верх открытый, низ	

№	Наименование ¹¹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹²	Код профессионального модуля, дисциплины
				дверки) 550*300*1800	
	Доска учебная	Мебель	Основное	Стандартная	
	Стол преподавателя	Мебель	Основное	деревянный, тумбовый, стандартный	
	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Основа - металлический каркас из квадратных труб сечением 25х25 мм и 20х20 мм, окрашенный износостойким полимерным покрытием	
	компьютер в сборке (монитор, системный блок, мышь, клавиатура)	Оборудование IT	Основное	стандартный	
	Принтер ч/б	Оборудование IT	Основное	Цветность печати- черно-белая Максимальный формат - А4 Количество страниц в месяц -5000 Область применения- персональный Размещение- настольный Технология печати - лазерная	
Кабинет «Экономических дисциплин»					
Автоматизированное рабочее место преподавателя:					
	компьютер в сборке (монитор, системный блок, мышь, клавиатура)	Оборудование IT	Основное	стандартный	

№	Наименование ¹¹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹²	Код профессионального модуля, дисциплины
	Кресло Престиж	Мебель	Основное	GTR New ткань С-11/ТК-1 Цвет черный	
	Принтер HP LJ	Оборудование IT		Цветность печати- черно-белая Максимальный формат - А4 Количество страниц в месяц -5000 Область применения- персональный Размещение- настольный Технология печати - лазерная Максимальное разрешение по X для ч/б печати- 600 Максимальное разрешение по Y для ч/б печати- 600	
Рабочие места для обучающихся:					
	Посадочные места по количеству обучающихся	Мебель	Основное	Основа - металлический каркас из квадратных труб сечением 25х25 мм и 20х20 мм, окрашенный износостойким полимерным покрытием	
	Стол ученический	Мебель	Основное	Столешница ДСП 22мм., ПВХ 2мм.,	

№	Наименование ¹¹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹²	Код профессионального модуля, дисциплины
				остальные элементы ДСП 16мм., ПВХ 0.45 мм (бук)	
	компьютер в сборке (монитор, системный блок, мышь, клавиатура – 9 шт	Оборудование IT	Основное	стандартный	
	Стол компьютерный – 10 шт	Мебель	Основное	Ширина 100 см Глубина 60 см Высота 75 см	
	Доска учебная	Мебель	Основное	Стандартная	
	Интерактивная доска прямой проекции SMART	Оборудование IT	Основное	Тип интерактивного оборудования -доска прямой проекции Напряжение питания- питание через USB- кабель 2.0 (поставляется в комплекте) Поддержка разрешений при работе с проекторами - 640x480:1600x1200 Принцип работы- резистивная технология Размеры в рабочем положении 106.7x81.3x13 Разрешение 4000x4000 на прикосновение	

№	Наименование ¹¹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹²	Код профессионального модуля, дисциплины
				Размер рабочей поверхности 975х73	
	Шкаф узкий полуоткрытый	Мебель	Основное	(верх открытый, низ дверки) 550*300*1800	
Кабинет Физики					
	Стол ученический	Мебель	Основное	Столешница ДСП 22мм., ПВХ 2мм., остальные элементы ДСП 16мм., ПВХ 0.45 мм (бук)	
	Посадочные места по количеству обучающихся	Мебель	Основное	Основа - металлический каркас из квадратных труб сечением 25х25 мм и 20х20 мм, окрашенный износостойким полимерным покрытием	
	Шкаф узкий полуоткрытый	Мебель	Основное	(верх открытый, низ дверки) 550*300*1800	
	Доска учебная	Мебель	Основное	Стандартная	
	Стол преподавателя	Мебель	Основное	деревянный, тумбовый, стандартный	
	Кафедра	Мебель	Основное	деревянный, стандартный	
	Полка книжная	Мебель	Основное	деревянный, стандартный	
Кабинет Русского языка и литературы					
	компьютер в сборке (монитор, системный блок, мышь, клавиатура	Оборудование IT	Основное	стандартный	

№	Наименование¹¹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика¹²	Код профессионального модуля, дисциплины
	Стол ученический	Мебель	Основное	Столешница ДСП 22мм., ПВХ 2мм., остальные элементы ДСП 16мм., ПВХ 0.45 мм (бук)	
	Посадочные места по количеству обучающихся	Мебель	Основное	Основа - металлический каркас из квадратных труб сечением 25х25 мм и 20х20 мм, окрашенный износостойким полимерным покрытием	
	Проектор BenQ ProjectorPB 2140	Оборудование ИТ	Основное	Разрешение проектора 800х600 вакс. размер изображения по диагонали: 7-9 м, световой поток: 1000-2000 лм, контрастность: 1000:1-3000:1, технология: DLP, разъемы и интерфейсы: USB Type-B, вход S-Video, вход VGA, вход аудио mini jack 3.5 mm, вход видео композитный, особенности: колонки, функции и параметры	

№	Наименование ¹¹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹²	Код профессионального модуля, дисциплины
				изображения: коррекция трапецеидальных искажений	
	Экран	Оборудование IT	Основное	размер полотна в 12 дюймов высотой (366 см), матово-белые, моющиеся, обеспечивают геометрическую стабильность.	
	Шкаф широкий Полуоткрытый – 6 шт	Мебель	Основное	ЛДСП, толщина 16 мм; кромка Пвх 2мм, задняя стенка-1шт – ДВП.	
	Доска учебная	Мебель	Основное	Стандартная	
Кабинет Обществознания ,истории					
	компьютер в сборке (монитор, системный блок, мышь, клавиатура	Оборудование IT	Основное	стандартный	
	Принтер HP LJ	Оборудование IT		Цветность печати- черно-белая Максимальный формат - А4 Количество страниц в месяц -5000 Область применения- персональный Размещение- настольный	

№	Наименование ¹¹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹²	Код профессионального модуля, дисциплины
				Технология печати - лазерная Максимальное разрешение по X для ч/б печати- 600 Максимальное разрешение по Y для ч/б печати- 600	
	Стол ученический	Мебель	Основное	Столешница ДСП 22мм., ПВХ 2мм., остальные элементы ДСП 16мм., ПВХ 0.45 мм (бук)	
	Посадочные места по количеству обучающихся	Мебель	Основное	Основа - металлический каркас из квадратных труб сечением 25х25 мм и 20х20 мм, окрашенный износостойким полимерным покрытием	
	Проектор BenQ ProjectorPB 2140	Оборудование IT	Основное	Разрешение проектора 800х600 вакс. размер изображения по диагонали: 7-9 м, световой поток: 1000- 2000 лм, контрастность: 1000:1-3000:1, технология: DLP, разъемы и интерфейсы:	

№	Наименование ¹¹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹²	Код профессионального модуля, дисциплины
				USB Type-B, вход S-Video, вход VGA, вход аудио mini jack 3.5 mm, вход видео композитный, особенности: колонки, функции и параметры изображения: коррекция трапецеидальных искажений	
	Экран	Оборудование IT	Основное	размер полотна в 12 дюймов высотой (366 см), матово-белые, моющиеся, обеспечивают геометрическую стабильность.	
	Доска учебная	Мебель	Основное	Стандартная	
Кабинет Естественно-научных дисциплин					
	компьютер в сборке (монитор, системный блок, мышь, клавиатура)	Оборудование IT	Основное	стандартный	
	Стол ученический	Мебель	Основное	Столешница ДСП 22мм., ПВХ 2мм., остальные	

№	Наименование ¹¹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹²	Код профессионального модуля, дисциплины
				элементы ДСП 16мм., ПВХ 0.45 мм (бук)	
	Посадочные места по количеству обучающихся	Мебель	Основное	Основа - металлический каркас из квадратных труб сечением 25х25 мм и 20х20 мм, окрашенный износостойким полимерным покрытием	
	Проектор BenQ ProjectorPB 2140	Оборудование IT	Основное	Разрешение проектора 800х600 вакс. размер изображения по диагонали: 7-9 м, световой поток: 1000-2000 лм, контрастность: 1000:1-3000:1, технология: DLP, разъемы и интерфейсы: USB Type-B, вход S-Video, вход VGA, вход аудио mini jack 3.5 mm, вход видео композитный, особенности: колонки, функции и параметры изображения: коррекция	

№	Наименование ¹¹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹²	Код профессионального модуля, дисциплины
				трапецеидальных искажений	
	Экран	Оборудование IT	Основное	размер полотна в 12 дюймов высотой (366 см), матово-белые, моющиеся, обеспечивают геометрическую стабильность.	
	Шкаф широкий Полуоткрытый – 6 шт	Мебель	Основное	ЛДСП, толщина 16 мм; кромка Пвх 2мм, задняя стенка-1шт – ДВП.	
	Доска учебная	Мебель	Основное	Стандартная	
Кабинет Общепрофессиональных дисциплин					
Автоматизированное рабочее место преподавателя:					
	компьютер в сборке (монитор, системный блок, мышь, клавиатура	Оборудование IT	Основное	стандартный	
	Кресло Престиж	Мебель	Основное	GTR New ткань С- 11/ТК-1 Цвет черный	
	Стол ученический	Мебель	Основное	Столешница ДСП 22мм., ПВХ 2мм., остальные элементы ДСП 16мм., ПВХ 0.45 мм (бук)	

№	Наименование ¹¹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹²	Код профессионального модуля, дисциплины
	Принтер HP LJ	Оборудование IT	Основное	Цветность печати- черно-белая Максимальный формат - А4 Количество страниц в месяц -5000 Область применения- персональный Размещение- настольный Технология печати - лазерная Максимальное разрешение по X для ч/б печати- 600 Максимальное разрешение по Y для ч/б печати- 600	
	Принтер «CANON»	Оборудование IT	Основное	• Технология печати струйная • Цветность печати цветная • Максимальный формат А4 • Максимальное разрешение черно-белой печати 4800x600 dpi	

№	Наименование ¹¹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹²	Код профессионального модуля, дисциплины
				- Скорость черно-белой печати (стр / мин) 8 стр/мин (A4) - Максимальное разрешение цветной печати 4800x600 dpi	
	Сканер CANON	Оборудование IT	Основное	Тип датчика: CIS Тип: планшетный Слайд-адаптер: нет Максимальный формат: A4 Максимальный размер документа: 216x297 мм Разрешение: 1200x1200 dpi Двустороннее сканирование: нет Потребляемая мощность (при работе): 4.5 Вт Высота: 42 мм Ширина: 250 мм Глубина: 367 мм	
Рабочие места для обучающихся:					

№	Наименование ¹¹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹²	Код профессионального модуля, дисциплины
	Посадочные места по количеству обучающихся	Мебель	Основное	Основа - металлический каркас из квадратных труб сечением 25х25 мм и 20х20 мм, окрашенный износостойким полимерным покрытием	
	Стол ученический	Мебель	Основное	Столешница ДСП 22мм., ПВХ 2мм., остальные элементы ДСП 16мм., ПВХ 0.45 мм (бук)	
	компьютер в сборке (монитор, системный блок, мышь, клавиатура – 10 шт	Оборудование ИТ	Основное	стандартный	
	Стол компьютерный – 10 шт	Мебель	Основное	Ширина 100 см Глубина 60 см Высота 75 см	
	Доска учебная	Мебель	Основное	Стандартная	
	Шкаф узкий полуоткрытый	Мебель	Основное	(верх открытый, низ дверки) 550*300*1800	
	МК Стол компьютерный – 10 шт	Мебель	Основное	Ширина 100 см Глубина 60 см Высота 75 см	
Кабинет Психологии и этики в профессиональной деятельности					
Автоматизированное рабочее место преподавателя:					
	компьютер в сборке (монитор, системный блок, мышь, клавиатура	Оборудование ИТ	Основное	стандартный	

№	Наименование ¹¹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹²	Код профессионального модуля, дисциплины
	Телевизор «DEXT»			• Модель DEXP H32F7000K • Питание 220-240 В ~ 50/60 Гц	
Рабочие места для обучающихся:					
	Посадочные места по количеству обучающихся	Мебель	Основное	Основа - металлический каркас из квадратных труб сечением 25х25 мм и 20х20 мм, окрашенный износостойким полимерным покрытием	
	Стол ученический	Мебель	Основное	Столешница ДСП 22мм., ПВХ 2мм., остальные элементы ДСП 16мм., ПВХ 0.45 мм (бук)	
	Доска учебная	Мебель	Основное	Стандартная	
	Шкаф узкий полуоткрытый	Мебель	Основное	(верх открытый, низ дверки) 550*300*1800	

Кабинет «Математики»					
Автоматизированное рабочее место преподавателя:					
	компьютер в сборке (монитор, системный блок, мышь, клавиатура)	Оборудование ИТ	Основное	стандартный	
	Кресло Престиж	Мебель	Основное	GTR New ткань C-11/TK-1 Цвет черный	
	Проектор BenQ ProjectorPB 2140	Оборудование ИТ	Основное	Разрешение проектора 800x600 вакс. размер изображения по диагонали: 7-9 м, световой поток: 1000-2000 лм, контрастность: 1000:1-3000:1, технология: DLP, разъемы и интерфейсы: USB Type-B, вход S-Video, вход VGA, вход аудио mini jack 3.5 mm, вход видео композитный, особенности: колонки, функции и параметры изображения: коррекция трапецеидальных искажений	
Рабочие места для обучающихся:					

	Посадочные места по количеству обучающихся	Мебель	Основное	Каркас из металлопрофиля 20х20/25х25 мм. с порошковой окраской. Столешница одностенная из МДФ 16 мм с кромкой ПВХ 2мм. Высота 760мм, ширина 1200мм, глубина 500мм	
	Стол ученический	Мебель	Основное	деревянный, стандартный	
	Стол компьютерный – 1 шт	Мебель	Основное	Ширина 100 см Глубина 60 см Высота 75 см	
	Шкаф узкий полуоткрытый	Мебель	Основное	(верх открытый, низ дверки) 550*300*1800	
	Интерактивная доска прямой проекции SMART	Оборудование ИТ	Основное	Тип интерактивного оборудования -доска прямой проекции Напряжение питания-питание через USB-кабель 2.0 (поставляется в комплекте) Поддержка разрешений при работе с проекторами - 640х480:1600х1200 Принцип работы-резистивная технология Размеры в рабочем положении	

				106.7x81.3x13 Разрешение 4000x4000 на прикосновение Размер рабочей поверхности 975x73	
	тумба				

Кабинеты «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	основное	регулируемые по высоте	ОП. 01 ОП. 02 ОП. 03 ОП. 04 ОП. 05 ОП. 06 ОП. 07 ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04 ПМ. 05
2	рабочее место преподавателя	Мебель	основное	на усмотрение ОО	
3	Доска меловая/маркерная/интерактивная	Оборудование	основное	на усмотрение ОО	
4	Сетевой фильтр	ТС	основное	на усмотрение ОО	
5	Компьютер преподавателя с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации)	ТС	основное	на усмотрение ОО	
6	Наглядные плакаты по соответствующим тематикам дисциплин	УМК	основное	на усмотрение ОО	
7	наушники с микрофоном	ТС	специализированное	на усмотрение ОО	

1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских/зон по видам работ

Мастерская/зона по видам работ Поварское дело

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03
2	Микроволновая печь	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
3	Фритюрница	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
4	Слайсер	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
5	Мясорубка	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
6	Блендер стационарный	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
7	Соковыжималка	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
8	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
9	Кофемолка	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
10	Дегидратор	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
11	Кутер с подогревом (термомиксер)	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
12	Погружной термостат	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	

13	Коптильный пистолет	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
14	Термометр инфракрасный	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
15	Стол производственный	Мебель	специализированное	на усмотрение ОО	
16	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
17	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
18	Часы настенные (электронные)	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
19	Ковёр диэлектрический	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
20	Пароконвектомат	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
21	Стол-подставка под пароконвектомат	Мебель	специализированное	на усмотрение ОО	
22	Весы для молекулярной кухни	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
23	Весы настольные электронные (профессиональные)	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
24	Плита индукционная	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
25	Подставка под индукционную плиту	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
26	Планетарный миксер	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
27	Шкаф холодильный	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	

28	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
29	Стол производственный	Мебель	специализированное	на усмотрение ОО	
30	Стеллаж 4-х уровневый	Мебель	специализированное	на усмотрение ОО	
31	Мойка односекционная со столешницей	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
32	Смеситель холодной и горячей воды	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
33	Набор разделочных досок, пластиковые	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
34	Подставка для разделочных досок металлическая	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
35	Горелка (карамелизатор) + баллон с газом	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
36	Кремер-Сифон для сливок 0,25л	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
37	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
38	Термометр инфракрасный (Пирометр)	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
39	Термометр (шуп)	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
40	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
41	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	

[illegible]

57	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
58	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
59	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
60	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
61	Сотейник для индукционных плит	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
62	Сотейник для индукционных плит	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
63	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
64	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
65	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
66	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
67	Сито для протираания	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
68	Сито для протираания	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
69	Сито (для муки)	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
70	Ложка для мороженого	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	

71	Шпатель кондитерский	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
72	Венчик	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
73	Шумовка	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
74	Молоток металлический для отбивания мяса	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
75	Терка 4-х сторонняя	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
76	Половник	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
77	Ложки столовые	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
78	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
79	Овощечистка	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
80	Лопатка -палетка изогнутая	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
81	Щипцы универсальные	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
82	Набор кондитерских насадок	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
83	Набор кондитерских форм (квадрат)	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
84	Форма для выпечки тартов круг	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
85	Форма для выпечки тартов овал	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	

86	Набор кондитерских форм (круг)	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
87	Миски нержавеющая сталь	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
88	Миски нержавеющая сталь	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
89	Миски нержавеющая сталь	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
90	Миски нержавеющая сталь	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
91	Набор пинцетов для оформления блюд	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
92	Ножницы для рыбы, птицы	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
93	Тарелка круглая белая плоская	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
94	Тарелка глубокая белая	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
95	Тарелка глубокая белая	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
96	Соусник	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
97	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
98	Скребок для теста	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
99	Банка для хранения жидкостей	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
100	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	

101	Миска пластик	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
102	Мерный стакан	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
103	Лопатки силиконовые	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
104	Лопатка деревянная	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
105	Кисточка силиконовая	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
106	Скалка	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
107	Силиконовый коврик	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
108	Силиконовый коврик перфорированный	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
109	Силиконовая форма "кнели"	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
110	Силиконовая форма полусфера средняя	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
111	Силиконовая форма полусфера большая	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
112	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
113	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
114	Ковёр диэлектрический	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
115	Жироуловитель	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	

Мастерская/зона по видам работ Хлебопечение

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2	Шкаф шоковой заморозки и/или морозильный шкаф	Мебель	специализированное	на усмотрение ОО	ПМ.05
3	Машина для раскатки слоеного теста	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
4	Стол производственный вспомогательный	Мебель	специализированное	на усмотрение ОО	
5	Ледогенератор	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
1	Печь конвекционная с функцией пароувлажнения	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
2	Печь подовая с каменным подом и автоматической функцией подачи пара	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
3	Шкаф расстоечный	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
4	Противень алюминиевый	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
5	Противень алюминиевый	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
6	Стол производственный разделочный	Мебель	специализированное	на усмотрение ОО	
7	Стол производственный вспомогательный	Мебель	специализированное	на усмотрение ОО	
8	Весы для простого взвешивания	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
9	Плита индукционная	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
10	Планетарный миксер	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
11	Тестомес с фиксированной дежой , двухскоростной	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
12	Холодильный шкаф ИЛИ стол-холодильник с рабочей поверхностью	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
13	Стол с моечной ванной	Мебель	специализированное	на усмотрение ОО	
14	Смеситель для холодной и горячей воды	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	

15	Тележка-шпилька сварная, нерж.	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
16	Презентационный стол	Мебель	специализированное	на усмотрение ОО	
17	Стеллаж сплошной разборный	Мебель	специализированное	на усмотрение ОО	
18	Пластиковые контейнеры для теста	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
19	Пластиковые контейнеры для теста	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
20	Пластиковые контейнеры для теста	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
21	Контейнер пищевой пластиковый для хранения продуктов с одноцветной крышкой	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
22	Контейнер пищевой пластиковый для хранения продуктов с одноцветной крышкой	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
23	Контейнер пищевой пластиковый для хранения продуктов с одноцветной крышкой	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
24	Контейнер пищевой пластиковый для хранения продуктов с одноцветной крышкой	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
25	Контейнер для сыпучих продуктов с крышкой на колесах	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
26	Миска глубокая из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
27	Миска глубокая из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
28	Мусорный бак с колесами и педалью	Мебель	специализированное	на усмотрение ОО	
29	Ножи поварская тройка	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
30	Поднос столовый	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
31	Доски разделочные пластиковые 6 шт.	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
32	Подставка для досок	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
33	Пластмассовый скребок	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
34	Рукавица для пекарей с длинной манжетой	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	

35	Тазы пластиковые для пищевых продуктов	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
36	Тазы пластиковые для пищевых продуктов	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
37	Сотейник с крышкой	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
38	Ложки столовые	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
39	Совки для сыпучих продуктов	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
40	Сковорода для индукционной плиты с толстым дном	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
41	Терка четырёхгранная	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
42	Контейнер с крышкой	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
43	Лопатки силиконовые	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
44	Сито металлическое	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
45	Ножницы	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
46	Скалка	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
47	Кисти пекарские из натуральной щетины	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
48	Венчик	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
49	Кружка мерная	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
50	Лопата посадочная для подовой печи	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
51	Формы для выпечки бриошей	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
52	Формы для расстойки из лозы (ротанга) для хлеба	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
53	Формы для расстойки из лозы (ротанга) для хлеба	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
54	Решетка для охлаждения выпечки	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	

Мастерская/зона по видам работ Кондитерское дело

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная)	Код профессионального

				техническая характеристика	модуля, дисциплины
1	Стол производственный 1800x600x850 мм, с сплошной полкой	Мебель	специализированное	на усмотрение ОО	ПМ.04
2	Печь конвекционная 800x770x509, напр380В, мощность 6,5кВт	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
3	Подставка под конвекционную печь	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
4	Весы настольные электронные	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
5	Микровесы	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
6	Плита индукционная 2-х конфорочная	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
7	Противень для конвекционной печи алюминиевый	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
8	Противень для конвекционной печи алюминиевый перфорированный	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
9	Планетарный настольный миксер	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
10	Микроволновая печь	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
11	Холодильный шкаф	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
12	Стеллаж 4-х уровневый 1200x500x1800	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
13	Стеллаж 4-х уровневый 800x500x1800	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
14	Тележка-шпилька	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	

15	Противень для тележки шпильки	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
16	Стол с моечной ванной 1000x600x850(правая/левая)	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
17	Доска для темперирования 50x100	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
18	Смеситель холодной и горячей воды	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
19	Тарелка для подачи десерта 20*30	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
20	Блюдо для подачи изделий на дегустацию	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
21	Поднос пластик	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
22	Лампа для карамели	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
23	Вентилятор на клипсе	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
24	Куттер	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
25	Блендер	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
26	Ванна для растапливания шоколада	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
27	Сотейник 4 л для индукционной плиты	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
28	Сотейник 2 л для индукционной плиты	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
29	Сотейник 1,5 л для индукционной плиты	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	

30	Сотейник 1 л для индукционной плиты	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
31	Сковорода для индукционной плиты	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
32	Решётка для глазировки 460x260x30 ММ	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
33	Доска разделочная полипропилен белая (60X40X2СМ)	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
34	Доска разделочная полипропилен белая (30X40X2СМ)	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
35	Подставка металлическая под разделочные доски	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
36	Сито большое d=20 см	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
37	Сито среднее d=14 см	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
38	Сито малое d=7 см	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
39	Венчик большой	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
40	Венчик малый	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
41	Стакан мерный 1 л	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
42	Стакан мерный 2 л	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
43	Карамелизатор (в комплекте с баллоном)	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
44	Фен строительный	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	

45	Перчатки силиконовые термостойкие	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
46	Миска пластиковая 1 л	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
47	Миска пластиковая 2 л	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
48	Миска пластиковая 3 л	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
49	Миска из нержавеющей стали 3 л	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
50	Миска из нержавеющей стали 1 л	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
51	Миска из нержавеющей стали 0,5 л	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
52	Пирометр лазерный	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
53	Корзина для мусора большая	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
54	Корзина для мусора малая	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
55	Палетта кондитерская прямая	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
56	Палетта кондитерская угловая	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
57	Крутящаяся подставка под торт	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
58	Шпатель (скребок) кондитерский	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
59	Шпатель 18x10	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	

60	Шпатель 22x10	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
61	Набор кондитерских насадок	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
62	Набор ножей 3 шт	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
63	Ножницы	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
64	Набор инструментов для моделирования	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
65	Скалка кондитерская для моделирования	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
66	Коврик силиконовый гладкий	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
67	Коврик силиконовый перфорированный	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
68	Скалка деревянная	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
69	Скалка силиконовая	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
70	Лопатка деревянная	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
71	Лопатка силиконовая	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
72	Жгут силиконовый	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
73	Форма для конфет поликарбонатная	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
74	Рамка для нарезных конфет	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	

75	Набор вилок для работы с шоколадом	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
76	Набор художественных кистей	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
77	Кисть кондитерская	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
78	Кисть кондитерская силиконовая	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
79	Форма силиконовая для миниатюр	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
80	Формы силиконовые	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
81	Кольцо кондитерское	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
82	Кольцо кондитерское	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
83	Рама кондитерская квадратная	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
84	Рама кондитерская прямоугольная	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
85	Аэрограф кондитерский	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
86	Дисковый роликовый нож	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
87	Помпа для карамели	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
88	Кольцо перфорированное	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
89	Набор пинцетов	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	

90	Терка для цедры	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
91	Квадратная акриловая подставка 20x20x1,5	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
92	Квадратная акриловая подставка 30x30x1,5	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
93	Квадратная акриловая подставка 50x50X1,5	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
94	Прямоугольная акриловая подставка 40x60X1,5	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	
95	Прямоугольная акриловая подставка 30x40X1,5	Оборудование	специализированное	на усмотрение ОО	

1.3. Оснащение спортивного зала

№	Наименование	Тип	Основное/ специализирован ное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Стенка гимнастическая – 5 шт.	Оборудование	Основное	Сборная деревянная конструкция из двух боковин и овальных перекладин.	
2	Перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической – 4 шт.	Оборудование	Основное	Сварная конструкция, состоящую из горизонтальной перекладины, закрепленной неподвижно на вертикальных стойках.	
3	Гимнастические скамейки – 3 шт.	Оборудование	Основное	Специальная конструкция, состоящая из нижней и	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализирован ное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				верхней секций досок и 3 металлическим опор	
4	Маты гимнастические – 2 шт.	Оборудование	Основное	1500x2000x80 мм., плотность наполнителя 30 кг/м3. Материал чехла для мата - плотная влагостойкая ПВХ, наполнитель пенополиуретан повышенной плотности	
5	Гиря 12 кг. – 1шт.	Оборудование	Основное	Выполнена из стали. Окрашена.	
6	Гиря 16 кг – 1 шт.	Оборудование	Основное	Выполнена из стали. Окрашена	
7	Гиря 24 кг. – 1 шт.	Оборудование	Основное	Выполнена из стали. Окрашена.	
8	Скакалка – 12 шт.	Оборудование	Основное	Нейлоновый шнур с пластиковыми рукоятками. Без регулировки длины. Длина до 280 мм.	
9	Счетчик для скакалки – 2 шт.	ТС	Основное	Корпус из алюминиевого сплава, четырехзначным таблом, ручкой- переключателем.	
10	Секундомер электронный – 1 шт.	ТС	Основное	Измеряет до 24 часов с точностью до 1/100 секунды в	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализирован ное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				течение первых 30 минут, после этого в секундах, поддержка 12/24-часового формата времени.	
11	Кольца баскетбольные – 2 шт	Оборудование	Основное	Кольцо диаметром 45 сантиметров (18 дюймов) из стального прута	
12	Щиты баскетбольные – 2 шт.	Оборудование	Основное	Щит размером 180×105 см. из пластика	
13	Сетки баскетбольные – 2 шт.	Оборудование	Основное	Сетчатая конструкция из нейлона	
14	Мячи баскетбольные – 4 шт.	Оборудование	Основное	Покрышка из прочной синтетической кожи	
15	Сетка волейбольная – 1 шт.	Оборудование	Основное	Сетка из капроновой нити толщиной 2,6мм, размер сетки 1,0 х 9,5 м, ячейка: 100 мм. Крепление: верхняя стропа - 10см, стропа 3 стороны - 5 см, подвязки: 4 угла.	
16	Антенны волейбольные – 2 шт.	Оборудование	Основное	Гибкий стержень из стекловолокна длиной 1,8 м и диаметром 10 мм. материала	
17	Волейбольные мячи – 6 шт.	Оборудование	Основное	Покрышка из прочной синтетической кожи	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализирован ное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
18	Ворота для мини-футбола – 2 шт.	Оборудование	Основное	Стальная конструкция с сеткой из капроновой нити	
19	Мячи для мини-футбола – 2 шт.	Оборудование	Основное	Покрышка из прочной синтетической кожи	
20	Фитбол – 1 шт.	Оборудование	Основное	Надувной латексный мяч диаметром 65 см. без ручки	
21	Скакалка гимнастическая – 1 шт.	Оборудование	Основное	Шнур длиной 3 м. без ручек	
22	Свисток – 4 шт.	Оборудование	Основное	Выполнен из пластика	
23	Доска шахматная деревянная – 5 шт.	Оборудование	Специализированное	Доска из дерева размером 50х50 см. Размер клетки 5х5 см. Складная.	
24	Поле для игры в шахматы картонное – 4 шт.	Оборудование	Специализированное	Доска из ламинированного картона размером 50х50 см. Размер клетки 5х5 см.	
25	Набор фигур шахматных – 2 шт.	Оборудование	Специализированное	Выполнены из пластика	
26	Шашки – 3 комплекта	Оборудование	Специализированное	Выполнены из пластика.	
27	Мишень для дартса – 1 шт.	Оборудование	Специализированное	Мишень из спрессованных волокон агавы, диаметр 45 см.	
28	Дротики – 8 шт.	Оборудование	Специализированное	Тело дротика из никеля. Хвостовики из пластика.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализирован ное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
29	Ракетки для настольного тенниса – 4 шт.	Оборудование	Специализирован ное	Деревянное основание и резиновые накладки	
30	Мячи для настольного тенниса – 6 шт.	Оборудование	Специализирован ное	Пластиковые мячи диаметром 40 мм.	
31	Конусы – 4 шт.	Оборудование	Основное	Выполнены из пластика	
32	Палочки эстафетные – 6 шт.	Оборудование	Основное	Выполнены из дерева	
33	Биты городошные – 2 шт.	Оборудование	Специализирован ное	Выполнены из полипропиленовой трубы, усилены деревянным наполнением. Длина 380 мм, диаметр биты 35 мм,	
34	Рюхи для городков – 10 шт.	Оборудование	Специализирован ное	Деревянные цилиндры. Длина городка 150 мм, Диаметр городка 37 мм.	
35	Биты для мини-лапты – 4 шт.	Оборудование	Специализирован ное	Цельнодеревянная бита длиной от 60 см и до 120 см, диаметром не более 5 см	
36	Мячи для мини-лапты – 10 шт.	Оборудование	Специализирован ное	Мячи из резины, покрыты войлоком. Диаметр 6,54 см.	
37	Стол для настольного тенниса – 1 шт.	Оборудование	Специализирован ное	Толщина игрового поля, 15-16 мм., вес – 76 кг. Складной, на колесиках.	
38	Сетка для настольного тенниса – 1 шт.	Оборудование	Специализирован ное	Сетка из нейлона. Тип крепления – клипсовое.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализирован ное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
39	Рабочие программы	УМК	Основное	В соответствии со стандартами	
40	Методические рекомендации по проведению Фестиваля народных игр среди студентов ПОО	УМК	Специализированное	Положение о проведении соревнований в соответствии с действующими правилами	
41	Стол письменный - 1 шт.	Мебель	Основное	Выполнен из дерева со встроенными боковыми ящиками	
42	Стул офисный – 1 шт.	Мебель	Основное	Пластиковый, обивка из ткани, неповоротный.	
43	Стеллаж для мячей деревянный	Мебель	Основное	Деревянный, 5 полок	
44	Монитор – 1 шт	ТС	Основное	Жидкокристаллический	
45	Клавиатура	ТС	Основное	Пластиковая, проводная	
46	Мышь для компьютера	ТС	Основное	Пластиковая, проводная.	
47	Системный блок	ТС	Основное	Пластиковый корпус, содержащий материнскую плату, процессор, оперативную память, жесткий диск и блок питания.	

1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы

Библиотека

№	Наименование ^{13[1]}	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ^{14[2]}	Код профессионального модуля, дисциплины
	Стол ученический двухместный	Мебель	Основное	Деревянный, 9 шт.	
	Стол письменный	Мебель	Основное	Деревянный, 2 шт	
	Стол письменный, полукруглый	Мебель	Основное	Деревянный, 2 шт	
	Компьютерный стол	Мебель	Основное	Деревянный, 1 шт	
	Стол библиотекаря с тумбой	Мебель	Основное	Деревянный, 1 шт	
	Столик полукруглый, угловой			Деревянный, 1 шт	
	Стул ученический, деревянный со спинкой	Мебель	Основное	Деревянный, 15 шт	
	Стул компьютерный	Мебель	Основное	С регулировкой по высоте, на колесиках	
	Секция каталожная	Мебель	Основное	Деревянная, 1 шт.	
	Стол для сортировки книг	Мебель	Основное	Деревянный, 1 шт	
	Стол для выставки книг	Мебель	Основное	Деревянный, 2 шт	
	Стеллаж библиотечный, двухсторонний	Мебель	Основное	Металлический, 12 шт.	
	Стеллаж выставочный	Мебель	Основное	Деревянный, с ящиками, 4 шт	
	Стеллаж демонстрационный	Мебель	Основное	Деревянный, 8 шт	
	Шкаф для хранения документов	Мебель	Основное	Деревянный, с дверцами нижнего отделения, 1 шт	
	Доска классная	Оборудование	Основное	Металлическая, трёхсекционная, настенная, 1 шт.	

13[1]

14[2]

	Компьютер для библиотекаря	ТС	Основное	Компьютер (системный блок in win, монитор LG, клавиатура Defender, мышь, принтер ч/б Canon, сканер Canon), выход в интернет, 1шт.	
	Компьютер для обучающихся	ТС	Основное	Компьютер (системный блок LG, монитор Samsung, клавиатура, мышь Tech), выход в интернет, 1шт.	
	Комплект учебно-методических материалов	УМК	Основное	Доступ к электронно-библиотечной системе «Юрайт» для студентов и преподавателей, книжный фонд, учебники и учебные пособия	

1.5. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы

Актный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Стул ряд Секция четырехместная ИЗО-4 (32 шт)	Мебель	Специализированное	Секция ИЗО Обивка: Ткань мебельная ТК- 1/2/3/4; Кожа искусственная PV- 1 (цвет чёрный). Ножки секции ИЗО окрашены в чёрный цвет BL. Секции из стульев в сборе.	
	Проектор EPSON EB- E10	Оборудование	Специализированное	Характеристики Тип Портативный Цвет Белый Назначение Для офиса Разрешение проектора 1280x720 Световой поток 3600 лм Контрастность Больше 10000:1 Технология 3LCD Функции и параметры изображения Коррекция	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Ноутбук ASUS X51L Беспроводная микрофонная система VHF SHURE SH-200			трапецеидальных искажений Особенности Колонки Разъемы и интерфейсы USB Type-B, вход HDMI, вход VGA ASUS X51LЦентральный процессор: Intel Celeron M Индекс: 560 Частота процессора: 2.13 ГГц Объем накопителя: 160 ГБ	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Микрофон проводной Shure			SH-200 - Беспроводная головная микрофонная система - черная беспроводная головная и воротниковая система микрофона имеет точность частоты 5 кГц, Стабильность частоты: 0,005% Модуляция: FM Максимальное отклонение частоты: 15 кГц Частотная характеристика: 40 Гц-16 кГц SNR: 108 дБ Частотный диапазон : 50 Гц - 15 кГц Чувствительность : 1,85 мВ/Па Выходное сопротивление (Импеданс) : 150 Ом	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Микшерный пульт Behringer H1204 Акустическая система, активная, 2-полосная			Количество каналов: 12 Моно входы: 4 Сtereo входы: 2 Микрофонные предусилители : 4 Фантомное питание: да Эквалайзеры моно каналов: 3-полосный Индикатор уровня громкости: 12 светодиодов двухполосный динамик активного типа. Встроенный усилитель Пиковая мощность усилителя равняется 1000 Вт. Сигнал B112W принимает через два линейных входа, оснащённых регуляторами уровня и	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				индикаторами клиппирования. Корпус сделан из прочного пластика.	

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения¹⁵.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	Приложение с возможностью 3D моделирования и созданием обработки на станке с ЧПУ. Тип лицензии: бессрочная. Количество активаций 1 лицензия на 1-го пользователя.		15.01.35 Мастер слесарных работ 15.01.38 Оператор-наладчик металлообрабатывающих станков 15.02.16 Технология машиностроения
2	Приложение с расширенными возможностями 3D моделирования и возможностью чтения 3D моделей различных форматов. Возможность разработки чертежей по 3D модели. Тип лицензии: бессрочная Количество активаций 1 лицензия на 1-го пользователя.		15.01.35 Мастер слесарных работ 15.01.38 Оператор-наладчик металлообрабатывающих станков 15.02.16 Технология машиностроения
3	Комплект лицензионного программного обеспечения на 1 лицензия на 1 рабочее место, бессрочная для обучения автомехаников: - Ремонт и обслуживание ходовой части автомобиля; - Ремонт и обслуживание тормозной системы автомобиля; - Устройство автомобиля.		23.01.17 Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей 23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт автотранспортных средств

	Для дальнейшей работы в зоне "Обслуживание и ремонт автотранспорта " на 2м и 4м рабочих местах. Работа на ПО будет проходить на интерактивном комплексе в данной зоне.		
4	1 лицензия на 1 рабочее место, бессрочная программа бережливого производства для моделирования процесса механической переналадки станка Быстрая переналадка (mini SMED) данный тренажер позволяет смоделировать только механическую переналадку. В остальном он почти полностью идентичен большому комплексу и позволяет обучать: быстрой переналадке (SMED) организации рабочего места эффективной планировке участка визуальному управлению работе в команде элементам производственного анализа. Базовый сценарий состоит из 3 раундов: Традиционная наладка Анализ и улучшений Тестирование нового процесса. Количество участников – до 20 человек, активных ролей - 4, длительность обучения – 2-3 часа, включая обязательную теорию об основных концепциях и принципах бережливого производства.		15.01.35 Мастер слесарных работ 15.01.38 Оператор-наладчик металлообрабатывающих станков 15.02.16 Технология машиностроения 23.01.17 Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей 23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт автотранспортных средств 43.01.09 Повар, кондитер 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
5	Программа для диагностики всех моделей автомобилей. Поддерживает несколько видов адаптеров. Возможность калибровки и конфигурирования настроек блоков управления автомобилем. 1 лицензия на 1 рабочее место, бессрочная.		23.01.17 Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей 23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт автотранспортных средств

Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	основное	регулируемые по высоте	
2.	рабочее место преподавателя/тьютора	Мебель	основное	на усмотрение ОО	
3.	МФУ	Оборудование	основное	принтер, сканер, копир	
4.	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) с выходом в Интернет	ТС	основное	на усмотрение ОО	
5.	экран (доска)	ТС	основное	на усмотрение ОО	
6.	мультимедиапроектор	ТС	основное	на усмотрение ОО	
7.	комплект методических материалов	УМК	основное	на усмотрение ОО	

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

По профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Паспорт программы ГИА

Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации

Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации

Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся

1. Основные положения

1.1. Программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) является частью программы квалифицированных рабочих, служащих / программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

код и наименование специальности

1.2. Порядок проведения ГИА, порядок подачи и рассмотрения апелляций, порядок проведения ГИА для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, порядок присвоения квалификации осуществляется в соответствии со следующими документами:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 09.12.2016г. № 1569 (далее – ФГОС СПО);

- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.07.2015 № 06-846 «О направлении Методических рекомендаций по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена»;

- Уставом и иными локальными нормативными актами образовательной организации.

1.3. ГИА завершает освоение имеющей государственную аккредитацию основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП-П) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Паспорт программы ГИА

2.1. Программа ГИА является частью ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА обучающихся.

2.2. Целью ГИА является установление соответствия результатов освоения обучающимися ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

2.3. Задачи ГИА:

- определение соответствия знаний, умений и навыков обучающихся современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

- определение степени сформированности общих и профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда;

2.4. Обучающийся, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (Таблица 1):

Таблица 1

Наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
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;
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
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
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;
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

2.5. В рамках проведения ГИА обучающийся должен показать владение следующими компетенциями:

– общими компетенциями (далее – ОК):

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, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04.Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

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 российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464);

– профессиональными компетенциями (далее – ПК), соответствующими видам деятельности (Таблица 2):

Таблица 2

Наименование вида деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам профессиональной деятельности
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 для блюд, кулинарных изделий из 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
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
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	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
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
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
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
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
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

3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации

3.1. В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена профильного уровня

3.2. Объем времени и сроки проведения ГИА устанавливаются в соответствии с требованиями ФГОС СПО, учебным планом и календарным учебным графиком:

3.3. К ГИА допускаются обучающиеся, не имеющие академических задолженностей и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой ОПОП. Допуск оформляется приказом по образовательной организации.

3.4. ГИА проводится Государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК) в составе:

- Председатель: ФИО – должность;
- Зам. председателя: ФИО – должность;
- Секретарь: ФИО – должность;
- Члены комиссии:
 - 1) ФИО – должность;
 - 2) ФИО – должность;
 - 3) ФИО – должность.

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии или специальности среднего профессионального образования или укрупненной группы профессий и специальностей, по которой проводится демонстрационный экзамен (далее соответственно - экспертная группа, эксперты).

Экспертная группа создается по каждой профессии, специальности среднего профессионального образования или виду деятельности, по которому проводится демонстрационный экзамен.

Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК.

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов демонстрационного экзамена.

3.5. Программа государственной итоговой аттестации, форма, критерии оценивания, продолжительность ГИА утверждаются образовательной организацией и доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

3.6. Подготовка, структура и требования к содержанию демонстрационного экзамена:

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее - оценочные материалы), разрабатываемых организацией, определяемой Министерством просвещения Российской Федерации из числа подведомственных ему организаций (далее - оператор).

Комплект оценочной документации 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, условия привлечения добровольцев (волонтеров) (при необходимости), инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации

4.1. Организация и проведение демонстрационного экзамена:

Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена, представляющем площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

Центр проведения экзамена проводится на территории ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум», обладающей необходимыми ресурсами для организации центра проведения демонстрационного экзамена.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в составе экзаменационных групп.

Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с образовательной организацией не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен и лиц, обеспечивающих

проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

- руководитель (уполномоченный представитель) организации, на базе которой организован центр проведения экзамена;
- не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;
- члены экспертной группы;
- главный эксперт;
- представители организаций-партнеров (по согласованию с образовательной организацией);
- выпускники;
- технический эксперт;
- представитель образовательной организации, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости);
- тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее - тьютор (ассистент));
- организаторы, назначенные образовательной организацией из числа педагогических работников, оказывающие содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена.

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена лиц, указанных выше, решение о проведении демонстрационного экзамена принимается главным экспертом, о чем главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка.

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт ознакомливает выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

4.2. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или заместителя председателя ГЭК. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

4.3. Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председательствующим ГЭК, секретарем и членами комиссии ГЭК. В протоколе указываются оценка, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии.

4.5. Результаты ГИА объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК. Присуждение квалификации осуществляется на заключительном заседании ГЭК и фиксируется в отдельном протоколе.

5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся

5.1. Оценка результатов ГИА определяется в ходе заседания ГЭК оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

5.2. Основные требования и показатели, по которым производится оценка результатов демонстрационного экзамена.

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
	0-24%	25-49%	50-74%	75-100%

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в образовательную организацию в составе архивных документов.

В случае досрочного завершения ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной причине.

5.3. Основные требования и показатели, по которым производится оценка государственного экзамена и уровня профессиональной подготовленности обучающегося:

Оценка результатов государственного экзамена осуществляется по 5-балльной системе.

Критерии оценки могут включать полноту и корректность ответов, логичность и последовательность изложения, а также умение применять знания на практике.

Для практической части — оценка выполнения задания в соответствии с заданными параметрами, точность и качество выполнения, соблюдение техники безопасности.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2025г.

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.

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику профессии/специальности
Гражданское воспитание
– формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;
Патриотическое воспитание
– формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;
Духовно-нравственное воспитание
формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;
Эстетическое воспитание
– формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
– формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;
Профессионально-трудовое воспитание
– формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;
Экологическое воспитание
– формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды,

важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
Ценности научного познания
– воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по профессии

Модуль «Образовательная деятельность»

— 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;
— использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений и проч.), способствующих повышению статуса и престижа рабочих профессий, прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях;
— реализация курсов, дополнительных факультативных занятий исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической, духовно-нравственной направленности, а также курсов, направленных на формирование готовности обучающихся к вступлению в брак и осознанному родительству;
организация и проведение экскурсий (в музеи, картинные галереи, технопарки, на предприятия и др.), экспедиций, походов.

Модуль «Кураторство»

— организацию социально-значимых совместных проектов, отвечающих потребностям обучающихся, дающих возможности для их самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и куратором-организация участия группы в конкурсе учебно-воспитательных проектов «Твоя инициатива», Весенней неделе добра и т.п.;

— сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т. п.;
— организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в студенческой группе, о жизни группы в целом; помощь родителям и иным членам семьи во взаимодействии с педагогическим коллективом и администрацией;
— работу со студентами, вступившими в ранние семейные отношения, проведение консультаций по вопросам этики и психологии семейной жизни, семейного права;
— планирование, подготовку и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т. д. с обучающимися;
- инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности;
- организацию социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной профессии.

Модуль «Наставничество»

разработку программы адаптационного интенсива для студентов 1 курса «Точка роста», программы наставничества форм «студент-работодатель»;
содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации) через вовлечение в чемпионатное движение «Профессионалы», «Абилимпикс» и т.п.;
оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемому в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении;
определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого, проведение диагностики на выявление группы риска;
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.
привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт (сотрудников предприятий и организаций-партнеров);

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии/специальности»

— проведение общих для всей образовательной организации праздников, ежегодных творческих (театрализованных, музыкальных, литературных и т. п.) мероприятий, связанных с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памяtnыми датами;
— проведение торжественных мероприятий, связанных с завершением образования, переходом на следующий курс, а также совместных мероприятий с организациями партнерами, направленных на знакомство и приобщение к корпоративной культуре предприятия, организации;

— разработку и реализацию обучающимися социальных, социально-профессиональных проектов, в том числе с участием социальных партнёров образовательной организации;
— организацию тематических мероприятий, нацеленных на формирование уважительного отношения к противоположному полу, понимания любви как основы таких отношений и готовности к вступлению в брак (День матери, День семьи, любви и верности и т. д.);
- 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»

— размещение карт России, регионов, муниципальных образований (современных и исторических, точных и стилизованных, географических, природных, культурологических, художественно оформленных, в том числе материалами, подготовленными обучающимися) с изображениями значимых культурных объектов своей местности, региона, России; портретов выдающихся государственных деятелей России, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных деятелей, героев и защитников Отечества;
— организацию и поддержание в образовательной организации звукового пространства позитивной духовно-нравственной, гражданско-патриотической воспитательной направленности (звонки-мелодии, музыка, информационные сообщения), исполнение гимна Российской Федерации (в начале учебной недели);
— размещение материалов, отражающих ценность труда как важнейшей нравственной категории, представляющих трудовые достижения в профессиональной области, прославляющих героев и ветеранов труда, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к образовательной организации, предметов-символов профессиональной сферы;
— размещение информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, имеющих отношение к профилю образовательной организации;
— размещение, поддержание, обновление на территории образовательной организации выставочных объектов, ассоциирующихся с профессиональными направлениями обучения;
— создание и обновление книжных выставок профессиональной литературы, пространства свободного книгообмена;
— оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха;
— совместная с обучающимися разработка, создание и популяризация символики образовательной организации (флаг, гимн, эмблема, логотип и т. п.), используемой как повседневно, так и в торжественных ситуациях;
— разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания правилах, традициях, укладе образовательной организации, актуальных вопросах профилактики и безопасности;
- 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)»

организацию взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией в области воспитания и профессиональной реализации студентов- организация консультаций;
- профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии /специальности, чествование трудовых династий специальности;
- совместные мероприятия, посвященные Дню специальности
- проведение родительских собраний по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания; привлечение родителей к подготовке и проведению мероприятий воспитательной направленности- день матери, акции приуроченные Дню победы, Дню любви, семьи и верности и т.п.

Модуль «Профилактика и безопасность»

— организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в образовательной организации безопасной среды как условия успешной воспитательной деятельности;
— вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые в образовательной организации и в социокультурном окружении (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодежные объединения, культы, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и т. д.);
— сбор информации и регулярный мониторинг семей обучающихся, находящихся в сложной жизненной ситуации, профилактическая работа с неблагополучными семьями; - организация психолого-педагогической поддержки обучающихся групп риска;
— организацию работы по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению;
— поддержку инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности;
- реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по специальности;
- организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных со специальностью;
- поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ специальности.

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

-участие представителей организаций-партнёров, предприятий (организаций) и работодателей, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных производственных практик и мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные, региональные праздники, торжественные мероприятия и т. п.);
-участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности;
-проведение на базе организаций-партнёров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности, в том числе в рамках федерального проекта «Профессионалитет» кластера «Гостеприимный Кузбасс»;
-проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, педагогических, родительских, совместных), куда приглашаются представители организаций-партнёров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда, жизни образовательной организации, реализующей программы СПО, муниципального образования, региона, страны, в том числе в рамках деловой программы чемпионатов по профессиональному мастерству;
-реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых обучающимися и педагогами совместно с организациями-партнёрами (профессионально-трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно-нравственной и т. д. направленности), ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение, в том числе конкурс учебно-воспитательных и социально-значимых проектов «Твоя инициатива»;
- 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»

- участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (регионального, всероссийского, международного) и др.;
- циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающихся к осознанному планированию своей карьеры, профессионального будущего (посещения центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);
- экскурсии (на предприятия, в организации), дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;
- организацию мероприятий, посвященных истории организаций/предприятий партнёров; встреч с представителями коллективов, с сотрудниками-стажистами, представителями трудовых

династий, авторитетными специалистами, героями и ветеранами труда, представителями профессиональных династий;
- организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню специальности;
- участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по специальности;
- 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

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

Для реализации рабочей программы воспитания техникум укомплектован квалифицированными специалистами.

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

Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в техникуме, организует контроль за реализацией программы воспитания.

Заместитель директора по воспитательной работе, непосредственно курирует данное направление, координирует деятельность специалистов по реализации программы воспитания, организует и контролирует работу классных руководителей, организует работу Совета профилактики.

Заместитель директора по учебной работе участвует в работе Совета профилактики, контролирует успеваемость и посещаемость обучающихся.

Классные руководители осуществляют свой функционал в соответствии с Положением о классном руководстве: осуществляют систематический анализ состояния успеваемости, организуют учебно-воспитательный процесс в группе и вовлекают студентов в систематическую деятельность коллектива, изучают индивидуальные особенности личности студентов, условия их жизнедеятельности в семье и ПОО, отслеживают и своевременно выявляют девиантные проявления в развитии и поведении студентов, организуют группу для посещения мероприятий согласно плана техникума.

Преподаватели, мастера производственного обучения реализуют воспитательную составляющую на учебном занятии: участвуют в проведении Недель специальности, Предметных недель и т.п.

Педагог-психолог обеспечивает психолого-педагогическое сопровождение образовательного и воспитательного процесса.

Руководитель физического воспитания организует спортивно-оздоровительные и профилактические мероприятия, мотивирует обучающихся и преподавателей к здоровому образу жизни, к занятию спортом и профилактикой заболеваний.

Библиотекарь осуществляет просветительско-информационную деятельность, мотивирует обучающихся, мастеров производственного обучения и преподавателей к развитию читательской компетенции, организует выставки, открытые лекции, интерактивные занятия. Функционал работников регламентируется требованиями локальных актов техникума и должностными обязанностями. Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, своевременно получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации.

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 <i>профессией/специальностью</i>
рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров
реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по <i>профессии /специальности</i>
успешное освоение образовательных программ по <i>профессии/специальности</i>
<i>Формы поощрения: объявления благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное стимулирование (при наличии)</i>
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 профессионально-трудоового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по специальности

1. Анализ условий воспитательной деятельности проводится по следующим позициям:

- описание кадрового обеспечения воспитательной деятельности (наличие специалистов, прохождение курсов повышения квалификации);
- наличие студенческих объединений, кружков и секций, которые могут посещать обучающиеся;
- взаимодействие с социальными партнёрами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями и др.);
- оформление предметно-пространственной среды образовательной организации.

2. Анализ состояния воспитательной деятельности проводится по следующим позициям:

- проводимые в образовательной организации мероприятия и реализованные проекты; степень вовлечённости обучающихся в проекты и мероприятия на муниципальном, региональном и федеральном уровнях;
- включённость обучающихся и преподавателей в деятельность различных объединений;
- участие обучающихся в конкурсах (в том числе в конкурсах профессионального мастерства);
- снижение негативных факторов в среде обучающихся (уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа совершенных правонарушений; отсутствие суицидов среди обучающихся).

Основными способами получения информации являются педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся по таким вопросам, как: какие проблемы, затруднения в профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год? какие проблемы, затруднения решить не удалось и почему? какие новые проблемы, трудности появились? над чем предстоит работать педагогическому коллективу? и пр..

Анализ проводится заместителем директора по воспитательной работе, советником директора по воспитанию и другими специалистами в области воспитания.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого заместителем директора по воспитательной работе (совместно с советником директора по воспитанию при его наличии) в конце учебного года, рассматриваются и утверждаются педагогическим советом.

Календарный план воспитательной работы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Календарный план воспитательной работы по профессии 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
	1. Образовательная деятельность			
1 2 3	интеллектуальные игры, викторины по дисциплинам специальности, научно-практические конференции с участием студентов и преподавателей.	1-3	В течении года	Преподаватели спец.дисциплин, кураторы групп
	2. Кураторство			
1 2	Индивидуальные беседы с каждым студентом, изучение их интересов, потребностей и проблем. Организация групповых мероприятий, направленных на сплочение коллектива.	1-3	Ежемесячно	Кураторы групп
	3. Наставничество			
1	День наставника по специальности «Мастерская наставника»: встречи студентов с опытными специалистами отрасли, мастерами производственного обучения, выпускниками прошлых лет	1-3	1 раз в полугодие	Преподаватели, мастера П/О, представители предприятий
	4. Основные воспитательные мероприятия			
1	Тематические классные часы, посвященные истории развития поварского и кондитерского дела, достижениям отечественных	1-3	Ежемесячно	Кураторы групп

2	специалистов, актуальным проблемам отрасли. Экскурсии на ведущие предприятия города/района. Участие в выставках и форумах по профилю специальности.			Преподаватели, кураторы групп
	5. Организация предметно-пространственной среды			
1	Оформление учебных кабинетов, лабораторий и мастерских в соответствии с профилем специальности. Создание тематических стендов, уголка молодого специалиста.	1-3	В течении учебного года	Преподаватели, мастера П/О, студенческий актив
	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)			
1 2 3	Родительские собрания, дни открытых дверей, индивидуальные консультации по вопросам успеваемости и поведения студентов	1-3	1 раз в полугодие	Кураторы групп, администрация колледжа
	7. Самоуправление			
1	Развитие студенческого самоуправления: работа студенческих советов, старост групп, участие в организации и проведении мероприятий.	1-3	Постоянно	Студенческий актив, кураторы групп
	8. Профилактика и безопасность			
1	Беседы и лекции по вопросам охраны труда, пожарной безопасности, профилактики правонарушений, здорового образа жизни, тренинги по формированию здорового образа жизни, индивидуальная работа с "трудными" студентами.	1-3 курсы	Ежеквартально	Преподаватели, специалисты по охране труда, медицинские работники
	9. Социальное партнёрство и участие работодателей			
1	Привлечение представителей	3 курс	По графику	Преподаватели, администрация

	работодателей к проведению занятий, , мастер-классы от профессионалов, посещение выставок			
	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			
1	Организация производственной практики на предприятиях, помощь в составлении резюме, подготовке к собеседованию, ярмарки вакансий.	3курс	В соответствии с учебным планом и по мере необходимости	Преподаватели, мастера П/О, служба содействия трудоустройства

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/>;